الفرن قبل ليلة الدخلة !!

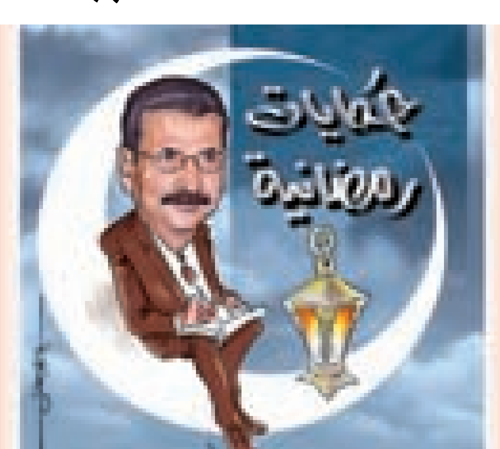


رئيس مجلس الإدارة: د.محمد عهدى فضلى — رئيس التحرير: ممتاز القط

■السبت ٢٥من رمضان ١٤٣١هـ ■ ٤من سبتمبر ٢٠١٠م ■ — ■ ٨ صفحات ■ — AKHBAR EL YOM 4 Septemper 2010

شواطئ صايمة عن المايوهات والإفطار على شرف الجبنة الفلاحى

ص٥



صحيح الدهن فى العتاقى!!

فى مطار هيثرو بلندن وأثناء وقوفى أمام رجال الشرطة وبعدما قلعنا هدومنا والأحذية والساعات لكى نمر على أجهزة الكشف.. فوجئت بأستاذى الكبير مكرم محمد أحمد نقيب الصحفيين وهو يلملم حاجته ويربط حمالة البنطلون التى اشتهر بها بعدما انتهى من عملية التفتيش.. كان فى طريقه إلى واشنطن ضمن الوفد الإعلامى الذى سافر لتغطية المفاوضات المباشرة بين الفلسطينيين والاسرائيليين والتى شهد الرئيس مبارك بداية انطلاقها منذ ٣ أيام.. لم تكن المرة الأولى التى نسافر فيها معاً ورغم سفرنا من القاهرة على طائرة واحدة إلا أننى لم أره إلا فى مطار هيثرو.. وكعادتى دائما فى السفر معه كنت أراقب الأستاذ مكرم فى حركاته وسكناته وأستمتع كثيرا وأتعلم من أسئلته وحواراته ومناقشاته مع المسئولين.. إنه واحد من كبار جيل العمالقة الذى لن يتكرر.. فرغم سنوات عمره «قصدى طبعا إنه عدى الثلاثين!!» ورغم خبرته الطويلة التى أهلته لكى يكون صاحب مدرسة صحفية متميزة إلا أنه يتحول إلى مندوب صحفى يجرى ويلهث وراء الخبر ويحاول دائماً أن يوثقه من خلال أسئلته العميقة.. وعلى حين اكتفى معظم رؤساء التحرير والقيادات الصحفية السابقة بالجلوس فى القاهرة ومتابعة الأحداث والكتابة عنها عن بعد يواظب الأستاذ الكبير مكرم محمد أحمد على السفر والترحال والتواجد فى قلب الأحداث، لذلك تأتى كتاباته وتحليلاته فى العمق مليئة بكم كبير من المعلومات الموثقة.

فى أحد لقاءاتنا مع وزير الخارجية المهذب أحمد أبوالغيط كان دائماً يناديه باستاذنا الكبير مكرم.. ولم تكن تلك مجرد مجاملة وإقرار بحقيقة ومكانة الكاتب الكبير بقدر ما كانت اعترافاً بعمق أسئلته ومداخلاته ومناقشاته. ولأننا فى شهر رمضان وفى العشر الأواخر دعونى اعترف لكم بحقيقة تفتح النفس وهى أن مكرم محمد أحمد فى الصحافة مثل الزبدة الفلاحى والفراخ البلدى والخضار الطازة بتاع زمان.. مش بتاع أمين أباظة اللى كله مليان أسمدة ومبيدات.. طبعاً قصدى فيتامينات!! على حين يمثل جيلى من الكتاب الصحفيين.. التيك أواى والهامبورجر والبيتزا.. أكل فالصو.. حشو بطون مش حشو عقول.. أطال الله عمر أستاذى وأستاذ الأجيال الذى يندر أن يتكرر.

ممتاز القط

ريچيم كاذب!

نصيحة شهيرة تتداولها النساء دائماً خلال شهر رمضان وهى أنه فرصة ذهبية لإنقاص الوزن.. خبراء الريجيم أجمعوا على أن الدايت باطل فى رمضان خاصة فى فصل الصيف لأنه بحلول موعد الإفطار كل يوم تبدأ كل واحدة فى تعويض كل ما فقدته من سعرات أثناء النهار بل إنها تكتسب سعرات جديدة نتيجة الشعور بالحر والهبوط وينصح خبراء الريجيم كل سيدة أن تمحو من ذهنها تماماً فكرة أنها ممكن «تخس» فى رمضان ويقولون لكل واحدة «تخينة» السنة طويلة وممكن تعمل دايت فى أى وقت تانى.

فرن العيش أساسى

اصبح فرن الخبيز من المكونات الاساسية فى جهاز العروسة.. وعندما يتقدم اى شاب لطلب يد احدى الفتيات يفاجأ بأهل العروسة يقولون له الفرن قبل ليلة الدخلة.

ففى احدى قرى جنوب الجيزة اشترط اهل العروس على الزوج شراء فرن معدنى واسطوانة غاز لزوم الخبيز.

وصار فرن الخبز المنزلى الذى يعمل بالغاز بندا مهما ضمن «جهاز العروسين» فى هذه القرية وفى معظم القرى المصرية.

ستات منظر!

يبدأ عدد من الناشطات فى مجال حقوق المرأة مجموعة من الندوات بمجرد انتهاء شهر رمضان المبارك للاعتراض على صورة المرأة فى الدراما حيث مازال يتم التركيز عليها باعتبارها جسماً ممشوقاً وماكياجاً كاملاً وملابس مثيرة بينما تجاهل صناع الدراما عقل المرأة وإمكانياتها الفكرية. وقلن: إلى متى صوتنا حايتنبح فى المناداة بحقوق المرأة فى حين أن جهودنا يتم إحباطها بمثل هذه الأعمال التى تجعل النظرة للمرأة مقتصرة على فستان قصير وقلم روج فقط.

المسلوق يكسب

كتب ضياء أبوكيلة:

نصحت د. مها راداميس عضو الجمعية الامريكية لامراض السمنة الصائمين بتجنب الاطعمة التى تحتوى على بيض غير كامل النضج أو البيض المقلى فالاول يؤدى الى تساقط الشعر والثانى يسبب ارتفاع نسبة الكوليسترول فى الدم.. واكدت ان البيض المسلوق جيد ولا يسبب ايا من هذه الامراض بل يمد الجسم بعناصر ضرورية مثل الكالسيوم والفوسفور.

شبيك لبيك... اطلب أى حاجه تلاقيها بين إيديك ماعدا حاجة واحدة ماقدرش عليها وهيا إن يتمدلك بعد السنة دى!!

فكرة: رئيس التحرير — ريشة: سعيد أبوالعينين

ضحكة ماتفطرش

مخنوق

● مخنوق أوى ودبانة عمالة تلف حواليه راح ماسكها وقطع جناحتها وقالها قضيها مشى بقى.

سوا

● اتنين مساطيل واحد سأل التانى: هو النهارده السبت ولا الحد؟؟ فقاله الاتنين.. قاله ما شاء الله هما بقو سوا.

بخيل

● بخيل قاعد فى أوضة دهن حيطة واحدة منها باللون الأصفر والباقى كتب عليها نفس اللون.

٥ دقايق

● بخيل كتب على باب بيته عبارة: لا تدقوا الجرس.. أنا هفتح الباب كل ٥ دقايق.

لسة ماجاش

● اتنين مساطيل ركبوا أتوبيس بدورين.. اللى فوق سأل اللى تحت انتو ماشيين بسرعة كام؟ فقاله ٨٠ وانتو؟ فقاله لا احنا السواق لسة ماجاش.

غبى

● غبى اتخنق من مراته ولع فى نفسه وحضنها.

امسكوه

● أبو العربى واتنين أصحابه راحوا يصطادوا.. فالأول قال أنا هصطاد أرنبين.. والتانى قال وانا هصطاد حمامتين.. فأبو العربى قال وانا هصطاد نمرين.. وبعد ما اصطاد كل واحد من أصحاب أبو العربى اللى قال عليه.. لقوا ابو العربى بيجرى وفيه نمر عمال يجرى وراه.. فقالهم امسكوه عقبال ما اروح اصطاد التانى.

فرصة تالتة

● واحدة بتقول لجوزها اطرد السواق كان هيموتنى مرتين.. قالها معلش نديله فرصة تالتة.

ولا أعرفه

● واحد قالو له: الحق مراتك قاعدة مع صاحبك فى الجنينة.. راحلهم وبعد ما رجع قال لأصحابه: حرام عليكوا شجرتين عملتوهم جنينة.. وبعدين الراجل طلع لا صاحبى ولا اعرفه.

الأسد

● أبو العربى قاعد مع أصحابه وبيحكلهم: أنا مرة طلعلى أسد وكان فى إيدى كباية مية رميته بيها فطلع يجرى.. فواحد من اللى قاعدين رد عليه: صح يا ابو العربى أنا قابلت نفس الأسد وإيدى اتبلت لما ضربته بالألم.

بركات رمضان فى وزارة الرى

كتب مؤمن عطاالله:

موقف طريف قام به العاملون بوزارة الرى اثناء الافطار الجماعى فى حضور د. محمد نصر الدين علام وزير الرى عندما رفعوا جميعا ايديهم مطالبين الوزير بشهر مكافأة كعادته السنوية بمناسبة عيد الفطر المبارك.. ابتسم الوزير، وقرر على الفور منح جميع العاملين بالوزارة شهر مكافأة بالاضافة الى زيادة ميزانية صندوق الطوارىء والكوارث فى الوزارة بنحو نصف مليون جنيه كما وعدهم الوزير بعمل كادر خاص بهم لزيادة رواتبهم وتحسين احوالهم المعيشية كما وعد العاملين ايضا بالتعاقد مع ٤٦ ألف عامل مؤقت بالوزارة ويكون لهم نفس مميزات العمالة الثابتة.

■ د. نصر الدين علام

أبو ضفاير

قامت شركة مستحضرات تجميل بالتأمين على شعر نجم كرة القدم الامريكى تروى بولامالو (٢٩عاما) الذى يبلغ طوله نحو ٩٠ سنتيمترا بمبلغ مليون دولار.

وتعتبر خصلات شعر بولامالو السوداء بمثابة العلامة المميزة لمدافع بيتسبرج ستيلز، كما كانت هدفا للاعتداء من قبل لاعبين منافسين اكثر من مرة.

جابر وليلة

كتب ياسر رامى:

مسلسل «شيخ العرب همام» احد المسلسلات التى تنتمى للدراما التاريخية والذى جذب انظار المشاهدين لأحداثه وخاصة قصة الحب التى يعيشها جابر محمود عبدالمغنى مع «ليله» شيرى عادل.. واصبح السؤال الملح الذى يوجه لفريق العمل وبالاخص عبدالمغنى هل ستتزوج «ليله» من «جابر» بعد حبه الشديد لها وسعيه الدائم للفوز بقلبها.



وصل الامر مع عبدالمغنى ان الجمهور يأتى اليه فى موقع التصوير ويستفسر عن الحقيقة بل ان هناك فنانة قامت بزيارته مع ابنتها خصيصا ليكشف لها السر بالاضافة للمكالمات التليفونية المتتالية ليكشف سر جابر وليله ولكن جابر يصر على ضرورة متابعة المسلسل وعدم كشف احداثه مبكرا.



■ محمود عبدالمغنى

السبت

العصير: شراب قمر الدين

المقادير: ٣ شرائح من قمر الدين – ٧ أكواب ماء ساخنة – نصف كوب سكر – ربع كوب ماء زهر.

الطريقة: يغسل قمر الدين بالماء الساخن مرتين بعد تقطيعه الى قطع صغيرة – يوضع فى إناء زجاجي وينقع بالماء الساخن ليلة كاملة – بعد أن يذوب يصفى بمصفاة ناعمة ويضاف إليه السكر والماء الزهر ويحرك جيداً – يوضع فى الثلاجة ليبرد ثم يقدم.

السلطة سلطة البنجر:

المقادير: ٦:٥ حبات بنجر مسلوقة – علبة صغيرة حبات الذرة (إن وجد) – ٢ حبة برتقال – ٣ حبات خيار – قليل من السمسم – قليل من الملح – عصير ليمونة – قليل من السكر – زيت ذرة أو زيت عباد.

الطريقة: يقطع البنجر ويقطع مكعبات صغيرة ويرش عليه الملح والليمون ويصف فى طبق تصفى الذرة وتوضع فوق البنجر يقشر البرتقال ويقطع مكعبات صغيرة يضاف الملح والسكر وعصير الليمون والزيت يقلب برفق يزين بحلقات الخيار.

شوربة الجرجير بالبطاطس

المقادير: حبة بطاطس كبيرة مقطعة صغار كزبرة نص ماجي او ملح قليل من الزبدة جرجير مقطع كريمة خفق وممكن الاستغناء عنها بصل مقطع صغار ماء بهارات شوربة.

الطريقة: نذوب الزبدة ونحمس البصل ونضيف الماجى وبعدها نضيف البطاطس المقطع ونزيد المويه ونضيف الملح والكزبرة وبهارات الشوربة ونخليها تطبخ على النار الى ان تلين البطاطس بعدها نضيف الجرجير بالنهاية ونخليها – ٣–٥ دقائق ونطفى النار نخليها ربع ساعة تبرد وبعدها نخلطها بالخلاط ونرجعها على النار تتسخن وممكن نضيف شوى من كريمة الخفق للطعم انا اضفت شئ بسيط.

كبة صنية:

المقادير: نصف كيلو برغل ناعم – نصف كيلو لحم احمر بدون دهن – ملح – فلفل أسمر – بهارات – ربع كيلو بصل – زبده للتلميع

الحشو: ربع كيلو لحم مفروم ناعم – ٢ بصل مقطع ناعم – ٣ فص ثوم ملح – فلفل أسمر – بهارات صنوبر

الطريقة: يفرم البرغل واللحم والبصل مرتين مع وضع التوابل وضبط الملح – يتم تعصيج اللحم مع البصل والثوم وضبط التوابل والملح – يتم تحمير الصنوبر – يتم تقسيم الخلطة الاولى الى جزءين وتفرد فى الصنية ثم يوضع اللحم المعصج – يفرد الجزء الثانى المتبقى ويقطع على شكل بقلاوة – (متوازى) – توضع حبات الصنوبر على كل قطعة – بعدئذ يسخن الفرن لدرجة (١٥٠ س ٢٥٠ف) (وتدخل الصينية حتى تأخذ اللون الذهبى عند الانتهاء توضع قطع من زبده فوق الكبة بالصينية للتلميع تقدم ساخنة).



الاحد

العصير: شراب التمر الهندى

المقادير: كوب من ثمر التمر الهندى – كوبان ماء – سكر (حسب الرغبة) ماء الورد – ٦ أكواب سكر إضافية

الطريقة: يوضع التمر الهندى فى إناء ويضاف إليه كوبان من الماء ويوضع على النار حتى يغلى المزيج (مدة دقيقتين) يرفع عن النار ويترك جانباً حتى يبرد عندئذ يعصر باليد ثم يوضع فى كيس صغير من قماش الشاش ويضاف اليه ٦ أكواب من الماء يعصر كيس القماش بالضغط عليه حتى يرشح العصير المطلوب وبعدها يترك العصير مدة ١٠ دقائق حتى يصفو لونه عند تقديم الشراب يوضع لكل كوب ربع كوب سكر ويحرك جيداً ثم يضاف إليه بضع قطرات من ماء الورد.

شوربة الجبن

المقادير: ١ بصلة صغيرة مقطعة صغير – ١ ملعقة كبيرة زبدة – ٢ ملعقة كبيرة دقيق – ١ كوب حليب سائل – واحد ونصف كوب مرق لحم او دجاج – نصف كوب جبن مبشور (انا أستعملت الشيدر واللحوم) النوع حسب الرغبة – ملح وبهارات – خبز محمص للزينة. نضع الزبد + البصل على النار ونقلب حتى يذبل البصل ثم نضع الدقيق ونقلب حتى يشقر قليلا ثم نضع الحليب والمرق ونقلب جيدا تترك على النار حتى الغليان ثم نضع الملح والبهارات وتترك لتغلى على النار لمدة ربع ساعة مع التقليب المستمر ثم نضع الجبن المبشور مع ترك القليل منه للتزيين يترك على النار ليغلى ثم يترك ليهدأ ويسكب فى صحن التقديم ويزين بالخبز المحمص والبن المبشور وتقدم دافئة.

٧برياني الدجاج

المقادير: ٤ أكواب ارز – ١ دجاجة مقطعة قطعاً صغيرة (يعنى تكون ١٠ قطع تقريباً) – ١ كوب طماطم مطحون – ١ كوب زبادى (وممكن التقليل من الكمية) – ١ كاس ماء – ١ ملعقة ثوم مفروم – بصلة مقطعة شرائح – ١ ملعقة عصير ليمون – زعفران – كركم – بهار مشكلة – كزبرة.

للزينة: شرائح بصل محمرة - صنوبر

الطريقة: يغسل الرز وينقع لمدة نصف ساعة.. وينقع الزعفران فى ماء دافئ ويحمر البصل والثوم ثم يضاف الدجاج ويتبل بالملح والبهارات ثم يضاف الى الدجاج الزبادى وعصير الليمون والطماطم ويقلب على النار ويضاف عليه الماء ويترك على نار هادئة يسلق الرز فى ماء مغلى به ملعقة ملح لمدة ٥ دقائق ثم يصفى يوضع نصف مقدار الرز اسفل القدر ثم يوضع فوقه خليط الدجاج، ثم الرز كطبقه ثانية ويصب فوق السطح السمنة وباقى البهارات والزعفران ويغطى القدر بالقصدير ثم غطاء القدر ويوضع فى الفرن.. لمدة ٤٥ دقيقة تقريباً ثم يخرج من الفرن ويحرك الرز بكل حذر ثم يسكب فى طبق التقديم.

الاثنين

العصير: عصير الرمان

الطريقة: احضرى كمية من الرمان وافرطيهم (أو بمعنى آخر اخرجى محتوى الرمان) فى طبق مع الحرص على إزالة القشور البيضاء بعدها ضعيه فى الخلاط واعصريه جيدا ثم اسكبيه فى مصفاة موضوعة بداخل طبق آخر وحاولى تصفيته بتحريكه باليد أو الملعقة الى ان تبقى البذور قومى حينها بعصرها جيدا فى المصفاة ثم يوضع فى زجاجة فارغة ويرج جيداً قبل صبه فى الكاسات.

طبق الأرز باللحم المفروم:

المقادير: ٤٥٠ جرام لحم مفروم –١ بصلة صغيرة مقطعة – ١فص ثوم مفروم – ١ حبة فلفل أخضر حلو، منزوع البذر ومقطع – ١ كوب أرز أبيض طويل الحبة غير مطهى ٤٠٠ جرام مرق لحم.
ثلثى كوب ماء مكعب مرق لحم
٣٤٠ جرام طماطم معلبة مقطعة
٣١١ جرام ذرة حلوة مصفاة.
نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود
١٧٠ جرام جبن موتزاريلا مبشورة
٤٥٠ جرام جبن رومى مبشورة.

الطريقة: ضعى اللحم المفروم، البصل، الثوم والفلفل الأسود فى مقلاة على درجة حرارة متوسطة واطهى حتى يصبح لون اللحم بنى قومى بتصفية الدهون اخلطى الأرز، المرق، الماء، مكعب المرق، الطماطم والذرة فى المقلاة يتبل بالفلفل ثم يترك ليغلى تخفض الحرارة لدرجة منخفضة ويغطى ويترك لمدة ٢٥ دقيقة يغطى بالجبن الموتزاريلا والجبن الرومى ثم يقدم.

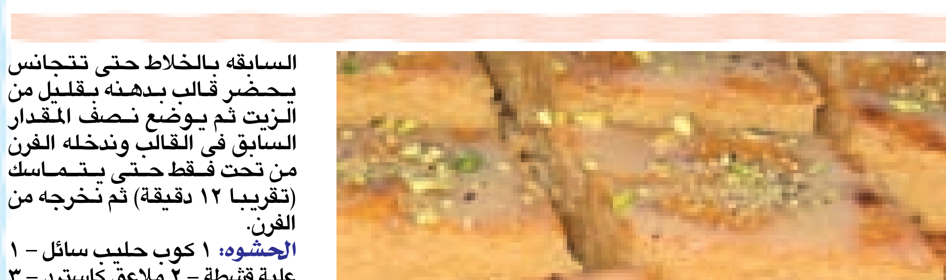
الحلو: بسبوسة بحشوة الكاسترد

المقادير: علبة قشطة – ثلاثة أرباع كوب سميد – ثلاثة أرباع كوب جوز هند – ثلاثة أرباع كوب زيت – ثلاثة أرباع كوب سكر – ثلاثة أرباع كوب بيضات ملعقة كبيره بيكنجباودر.

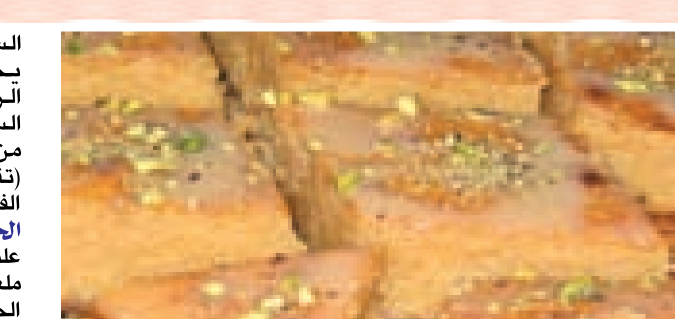
الطريقة: تخلط جميع المقادير السابقه بالخلاط حتى تتجانس يحضر قالب بدهنه بقليل من الزيت ثم يوضع نصف المقدار السابق فى القالب وندخله الفرن من تحت فقط حتى يتماسك (تقريبا ١٢ دقيقة) ثم نخرجه من الفرن.

الحشوه: ١ كوب حليب سائل – ١ علبة قشطة – ٢ ملاعق كاسترد – ٣ ملعقة سكر – توضع جميع مقادير الحشوه على النار حتى تتجانس.

الطريقة: توضع خلطة الحشوة على طبقة البسبوسة انتظرى ٣ دقائق حتى تتماسك طبقة الكاسترد – ضعى باقى مقدار البسبوسه الباقى فى الخلاط.. أضيفى ملعقة ماء إذا كان الخليط ثقيل ادخليها الفرن على نار هادئه من الأعلى حتى تحمر تقطع وتقدم بعد ان تصبح باردة ولأفضل نتيجه تدخل الثلاجة قبل التقديم.







الثلاثاء

العصير: مشروب السوبيا

الطريقة: أما طريقة اعداد السوبيا فهى تبدأ باحضار الشعير البلدى حيث يتم تنظيفه من الحجر والشوائب وغير ذلك ثم تتم عملية الطحن ثم تتم أيضا عملية العجن وبعد ذلك يصفى ويضاف إليه الماء والقرفة والهيل والسكر والثلج حيث يصبح بعد ذلك جاهزا للشرب.

الشوربة: شوربة الديك الرومى

المقادير: ٢ لتر ماء – اجنحة ديك رومى ورقاب – ملح وفلفل – عصير ليمونتين – جزرتان مقطعتان قطعا صغيرة – بصلة واحدة مقطعة قطعا صغيرة – ٣ملاعق أرز.

الطريقة: تسلق أجنحة ورقاب الديك الرومى لمدة ساعة تقريبا.. يضاف الخضار والأرز ويتركوا حتى يغلوا بعض الوقت.. يضاف الملح والفلفل وعصير الليمون يرش بعض البقدونس على الوجه وتقدم ساخنة.

صدور الديك الرومى بالجنزبيل

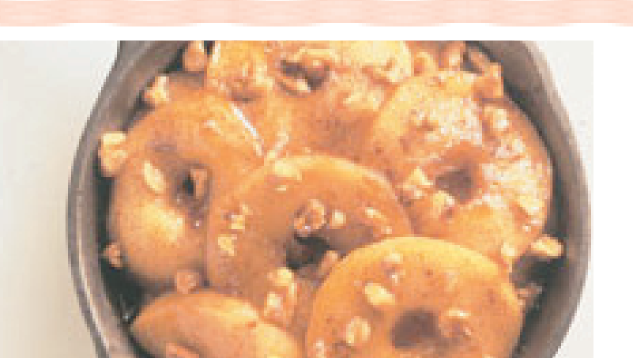
المقادير: ١ ملعقة كبيرة جنزبيل طازج مبشور – ٢ فص ثوم مفروم – ١ ملعقة كبيرة سكر بنى.
ثمن ملعقة صغيرة ملح (اختيارى) – ٤ صدور ديك رومى فيليه – كل صدر حوالى ١١٣ جراما – ربع كوب مرق دجاج.

الطريقة: يحمى الفرن مسبقا عند درجة حرارة ١٩٠ درجة مئوية (٣٧٥ فهرنهايت).. تخلط أول ٤ مكونات فى وعاء جيدا.. يدعك وجهى صدور الديك بالخليط السابق جيدا توضع الصدور فى طبق بايركس ويضاف لها المرق وتخبز لمدة ٣٠ –٣٥ دقيقة فى الفرن أو حتى تحمر وتنضج تماما.

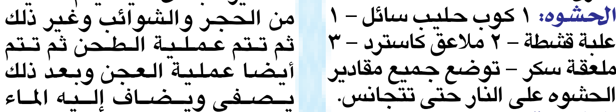
الأرز البنى بالجزر

المقادير: ١ كوب أرز بنى طويل الحبة، مغسول ومصفى ٢كوب ونصف ماء ١كوب جزر مبشور ٢ ملعقة صغيرة زعتر طازج أو نصف ملعقة صغيرة زعتر مجفف ١ معلقة صغيرة زبدة غير مملحة.

الطريقة: يخلط الأرز البنى، الماء والملح حسب الرغبة فى قدر عميق ضعيه حتى يغلى على نار متوسطة الارتفاع واتركيه يغلى لمدة ٥ دقائق اخفضى الحرارة الى أقل ما يمكن وغطى القدر واتركى الأرز لمدة ٤٥ دقيقة دون أن ترفعى عنه الغطاء بعد ٤٥ دقيقة تطفأ النار ويترك الأرز مغطى لمدة ١٠ دقائق تقلب باقى المكونات مع الأرز مع التقليب بشوكة.









الاربعاء

العصير: عصير الفراولة بالفانيلا والتفاح

المقادير: ١ وربع كوب عصير تفاح – ٣م.ك مربى الفراولة – قليل من الفانيلا – ٣ كوب فراولة مقطعة طازجة او مثلجة – ١ و كوب ثلج مكسر – نخلطهم جيدا فى الخلاط الكهربائى ونقدمه مباشرة ضع فى أطراف أكواب العصير قطع الفراولة الطازجة.

سلطة الخس بالجبنة والجوز:

المقادير: خسة – بشر تفاحة خضراء (إختيارى) شرائح سميكة من الجبنة جوز محمص ليمون زيت زيتون ملح فلفل أبيض.

الطريقة: ١ يقطع الخس ناعماً ويقلب مع شرائح الجبنة إذا تم استخدام التفاح نخلط بشر التفاح مع الخس والجبنة والجوز المحمص المقطع.. نبل السلطة بالليمون والزيت والملح والفلفل الأبيض وتقدم.

الشوربة شوربه القمح

المقادير: ١ نصف كيلو لحم بالعظام – ملعقة كبيرة زيت – ملح وفلفل – (حبهان) ناعم كوب قمح مهروس – ٦ كوب ماء – ١ بصلة كبيرة مفرومة.

الطريقة: يشوح اللحم والبصل فى الزيت ثم يضاف الفلفل والهيل ويقلب جيدا حتى يتشرب اللحم عصارته ثم يضاف الماء يغسل القمح جيدا لعدة مرات يضاف الى اللحم يترك على النار حتى يغلى.. تخفض حرارة النار ويترك حتى ينضج الحب واللحم ثم يضاف الملح يترك على النار الهادئة لمدة ١٠ دقائق.. تقدم الشوربة ساخنة.

فتة الباذنجان والبطاطس

المقادير: رأسان كبيران من الباذنجان مقشران ومقطعان الى مكعبات رأسان كبيران من البطاطس مقشران ومقطعان الى مكعبات كوب من الذرة صدرا دجاج مسلوقان ومفتتان رغيفان من الخبز العربى مقطعان الى مكعبات كوب من الحمص مسلوق (بليلة) كوب ونصف الكوب مايونيز كوب ونصف الكوب من اللبن الروب (الزبادى – فصوص ثوم مهروسة – نصف كوب من الصنوبر – كرنب مقطع قطع صغيرة – بقدونس مفروم فرم ناعم – ملح حسب الرغبة – فلفل اسود – كمون.

لتحضير خلطة اللبن الزبادى والثوم: يخلط اللبن الزبادى مع الثوم والملح والبهارات.

الطريقة: يقلى الخبز ثم البطاطس ثم الباذنجان فى الزيت الحامى يخلط الباذنجان المقلى مع البطاطس المقليه فى وعاء ترص طبقة من الملفوف ثم طبقة من الخبز المقلى فى قعر طبق التقديم ثم توضع طبقة من الباذنجان والبطاطس ولحم الدجاج المفتت تسكب ربع كمية الحمص المسلوق وربع كمية الذرة ثم ربع كمية خليط المايونيز واللبن والثوم تكرر العملية نفسها لإعداد طبقة ثانية ومن ثم طبقة ثالثة تزين الفتة بلحم الدجاج وببقية خليط المايونيز واللبن الزبادى يرش أخيرا الصنوبر والسماق فوق طبق التقديم والبقدونس المفروم.

الحلو: النمورة بالجلاش

المقادير: نصف كيلو جلاش – سمن – شربات

مقادير الحشو: ٢ كوب حليب محلى – ٢ ملعقة كبيرة كورن فلاور.
فانيليا أو جوز هند مبشور – ١ ملعقة كبيرة قشطة أو سمن أو زبدة.

طريقة عمل الحشو: يذاب الكورن فلاور فى قليل من الحليب البارد يرفع بقية الحليب على النار حتى يغلى يضاف الكورن فلاور المذاب مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامه يضاف جوز الهند أو الفانيليا ثم يرفع من على النار.

طريقة عمل النمورة: تدهن صينية بالسمن ثم توضع ورقة جلاش ثم تدهن بالسمن بواسطة الفرشاة وتليها ورقة جلاش أخرى وتدهن وهكذا حتى ننتهى من نصف مقدار الجلاش.. يوضع الحشو مع البعد عن أطراف الصينية بحوالى ٢سم.. نبدأ بفرد النصف الأخر من ورق الجلاش بنفس الطريقة السابقة حتى ينتهى المقدار.. تقطع على شكل مثلثات أو حسب الرغبة.. يدهن الوجه بالسمن ثم يدخل الفرن حتى يحمر تسقى بالشيرة الباردة وترص فى طبق التقديم ثم يرش الوجه بالمكسرات.

الخميس

العصير: الخشاف المصرى

المقادير: كوب من التين المجفف – كوب من المشمش المجفف – كوب من الزبيب – كوب من القراصيا (خوخ مجفف – كوب من البلح الجاف – ٤ اكواب من عصير قمر الدين المحضر – ينقع طوال الليل ويقدم باردا).

سلطة لذيذة:

المقادير: ٨ أوراق خس مغسولة جيداً – بصلة من النوع الأبيض متوسطة الحجم – حبتين طماطم – حبتين خيار – ملح – ملعقة شاى نعنع مطحون – ملعقة طعام زيت زيتون – ملعقتين طعام خل أبيض – عصير ليمونة.

شوربة سى فود

المقادير: ١ بصل مفروم – ملعقة كبيرة من الكرفس – كابوريايه – ١٥٠ج جمبرى مقشر (الحجم حسب الرغبة) – ١٥٠ جمبرى سبيط مقطع أصابع – ملح، فلفل أسمر حبهان مستكه قطعة زبدة (الكميه حسب الرغبة) – ملعقة صغيرة من الصلصه – ٣ ملاعق من الكريمه اللبانى.

طريقة التحضير: نضع البصل مع الزبدة مع الكرفس مع الصلصه مع التوابل وتلف على نار هادئه لمدة ٣ دقائق – ثم نضع الكابوريا وتلف على النار لمدة ١ دقيقه – ثم نضع السبيط ويضع على النار لمدة ٤ دقائق مع وضع قليل من الماء – ثم نضع ٢ كوب من الماء عند الحصول على لون قريب من الأصفر، وتترك ٥ دقائق تغلى ثم نضع الكريمه وتصبح جاهزه للشورب.

صيادية السمك

المقادير: ٢ كيلو سمك حجمه كبير – ملح – زيت زيتون للقلى – ٤ بصلات كبيرة – نصف ملعقة كبيرة (كركم – ربع ملعقة كمون – قليلا من البهارات: الفلفل الأسود والعادى والقرفة – ٥ أكواب من الماء – ٢ ونصف كوب أرز – ملعقة سمنة – قليل من الصنوبر).

الطريقة: ٢ كيلو سمك – يقطع الى قطع وسط – يملح ويوضع عليه كمون وسط – وبعد ساعة يقلى بالزيت – ٤ بصلات تقطع دائرات قليلة السماكة وتقلى بزيت السمك قدر فنجانين قهوة وعندما تحمر قليلا يوضع ربع ملعقة كمون وقليلا من البهار والقرفة وملعقة وسط ممسوحه ملح ثم يضاف الى البصل ماء قدر ٥ أكواب – يغلى الماء وبعدها يوضع قطع من السمك يعنى نصف السمك تقريباً ويغلى قليلا – أضيفى قليلا من الملح– إغسلى ٢ ونصف كوب أرز وأضيفيه الى المرق وعندما يغلى خففى النار الى الاخر – وعندما ينشف اذيبى ملعقة سمنة إقلى فيها الصنوبر وصبى السمن فوق الأرز ثم اسكبيه ورشى عليه الصنوبر – نضع باقى قطع السمك على وجه الرز او يترك السمك فوق الارز.

الحلو: قطايف بالجبنة

المقادير: كيلو قطايف متوسطة الحجم – نصف كيلو من الجبنة البيضاء – ثلاثة أرباع كوب من السمن أو الزبدة).. الشربات

الطريقة: يقطع الجبن الى قطع صغيرة وينقع بالماء الى ان يصبح طعمه حلواً يصفى الجبن جيداً من الماء يحشى كل قرص من القطايف بملعقة طعام بالجبن يطوى القرص ويضغط على أطرافه بالأصابع جيداً يدهن كل قرص بالسمن ويصف فى الصينية المعدة للخبز.. توضع الصينية فى الفرن الساخن حتى تحمر الأقراص.. تغمس الأقراص بالقطر الساخن وتقدم ساخنة.

السحور:

زبادى – سلطة خضراء – بيض مسلوق – خبز





عيد سعيد مع الكعك والبسكويت

فى عيد الفطر تكثر الافراح والمناسبات السعيدة.. لذلك نقدم لك أكثر من طريقة لعمل كعك العيد والحلويات للمناسبات والأفراح معنا الشيف احمد القاضى ليقدم لك طرق عمل كعك العيد والبسكويت وأشهى الحلويات التى يمكن صنعها فى البيت بأقل التكاليف.

كعك بالعجمية

● المقادير:
١ كيلو دقيق منخول – ٢,٥ كوب سمن – ٢ ملعقة سمسم محمص خفيفا– ١ ملعقة صغيرة رائحة كعك – ١ كوب ماء دافيء للعجن – ٢ ملعقة صغيرة خميرة جافة أو قطعة خميرة بحجم عين الجمل – ١ ملعقة صغيرة سكر – ذرة ملح.

● مقادير العجمية
٢ ملعقة كبيرة دقيق – ٢ ملعقة كبيرة سمن – ١ فنجان كبير عسل نحل – ٢ ملعقة صغيرة سمسم – ربع ملعقة صغيرة رائحة كعك – ٤ ملاعق كبيرة مكسرات محمصة ومجروشة «بندق – عين جمل».

■ الطريقة:
تجهز العجمية ، يرفع السمن على نار هادئة حتى يسيح، يضاف اليه الدقيق ويقلب ٢ – ٣ دقائق مع مراعاة عدم تغير لونه، يضاف السمسم ويقلب ، ويرفع المقدار بعيدا عن النار.
يضاف عسل النحل مع التقليب، ثم يعاد المقدار على النار حتى يغلظ خفيفا، يرفع المقدار فورا وتضاف رائحة الكعك والمكسرات.

● طريقة اعداد الكعك:
يخلط الدقيق مع الملح فى اناء عجن ويرش السمسم ورائحة الكعك ويقلب الخليط يبس الدقيق براحتى اليدين حتى يتشرب المادة الدهنية.. تهرس الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ، يضاف اليها نصف كوب ماء دافيء ويضاف المقدار للعجينة ويعجن المقدار مع اضافة باقى الماء «نصف كوب» حتى تتكون عجينة يابسة نوعا.. تغطى العجينة وتترك فى مكان دافيء نصف ساعة حتى تخمر. تقطع العجينة قطعا متساوية فى حجم عين الجمل وتكور ويعمل فى وسطها حفرة وتحشى بقطعة صغيرة من العجمية أو الملبن مع المكسرات.. تنقش وحدات الكعك بالمنقاش وترص فى الصاجات.. يخبز الكعك فى فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج، يرفع بحرص من الصاجات ويترك حتى يبرد تماما ويرش بسكر بودرة.

بسكوت النشادر

● المقادير:
نصف كيلو زبدة – ١٢٥ جرام سكر بودرة – ٢ بيضة – كيلو دقيق – ١٥ جرام نشادر – نصف باكو فانيليا – باكو بيكنج بودر.

● الطريقة:
نضع الزبدة فى اخاط تتضرب ثم نضع السكر والخلاط شغال وهما بيتضربوا مع بعض كويس ثم نضع البيض بيضة بيضة لحد ما يمتزجوا مع الخليط.. كويس ثم نضع الفانيليا والنشادر والخلاط برضه شغال لحد ما تلاقى لون العجينة ابيضت وتلاقيها عليت لفوق عن الاول اضع البيكنج بودر على الدقيق واضيفه للمقدار اللى فى الخلاط بس اوطى درجة سرعة الخلاط أخليه على أول درجة لحد ما الدقيق يتلم فى العجينة ابدأ اشكله اصابع طويلة فى الصاج أو الصينية وادخله الفرن على درجة حرارة ١٦٠ درجة لمدة ٢٠ دقيقة.

بسكوت التمر

● المقادير: ٣ أكواب دقيق – ملعقة صغيرة بيكنج بودر – نصف كوب زيت – نصف كوب زبدة – نصف كوب ماء فاتر – نصف كوب سكر.
للحشوة: نصف كيلو تمر محروس – نصف كوب زبدة «فى حرارة الغرفة» – ملعقة طعام يانسون.

● الطريقة: يخلط الدقيق مع البيكنج بودر ثم يخلط السكر مع الماء ويضاف الى خليط الدقيق. تضاف الزبدة المذوبة والزيت النباتي ويحرك الكل جيدا للحصول على عجينة متوسط الليونة.
لتحضير الحشوة، تخلط الزبدة مع هريسة التمر واليانسون للحصول على مزيج قشدى ناعم.. يرش الدقيق فوق سطح الطاولة وترق العجينة للحصول على مستطيل كبير، يمكن تقسيم العجينة الى كرتين ورقها الى مستطيلين. توزع حشوة التمر فوق كل العجينة ويمهد سطحها ثم تلف العجينة فوق حشوها.. تقطع العجينة الى مثلثات صغيرة، ثم توضع فى صينية خبز غير لاصقة وخبز فى فرن حرارته ٣٥٠ درجة فهرنهايت حتى تنضج قطع البسكوت .. ترفع قطع البسكويت من الفرن وتترك لتبرد.

مع اقتراب انتهاء الشهر الكريم

المحافظون.. مواقف وذكريات لا تنسى

مرت الأيام سريعة.. وفى لمح البصر شارف شهر رمضان على الانتهاء.. وقبل أن نودع الشهر الكريم حاولنا أن نصطحب بعض المحافظين فى رحلة إنسانية نتعرف فيها على حياة المحافظ اليومية وذكرياته وأسعد اللحظات التى مرت عليه فى هذا الشهر الكريم وأفضل الأكلات بالنسبة له وكيف قضى وقته مع أسرته.. فلعل هذا الحوار الإنسانى يكون فرصة لالتقاط الأنفاس والترويح عن النفس للحظات تهفو فيها المشاعر تحمل معها الذكريات مع قرب انتهاء الشهر الكريم.

أجرى الحوارات
محمد إمبابى

لواء أحمد مختار محافظ الوادى الجديد:

وجودى فى جو الأسرة يسعدنى.. وأجمل لحظاتى كانت فى لقائى مع أولادى الضباط والجنود أيام حرب ١٠ رمضان

● سألت اللواء أحمد مختار محافظ الوادى الجديد.. ماذا كان يعنى شهر رمضان بالنسبة لك؟

- قال.. شهر رمضان يعنى بالنسبة لى ذكريات الطفولة بكل جمالها وبراءتها وبما فيها من عادات وتقاليد زرعت فى نفوسنا وتوارثناها.. أيضا رمضان يعنى بالنسبة لى حرب ٧٣ معركة تحرير الأرض بسيناء والتى عشتها مع أولادى من الضباط والجنود وتمثل بالنسبة لى أحلى وأجمل الذكريات.

● ماذا عن برنامجك اليومى فى رمضان؟

- قال.. أبدأ نشاطى فى رمضان بصلاة الفجر فى المسجد ثم أعود لأقضى بعض الوقت فى قراءة القرآن الكريم ثم استريح لمدة ساعة وأبدأ عملى فى الثامنة صباحا.. ولأن حياتنا العسكرية عودتنا على أننا لا نستهلك طاقتنا ونبذل جهدنا إلا فى عمل مفيد وان أدخر جهدى بحيث يكون استغلاله على قدر حاجتى إليه.. ولأن حياتنا العسكرية علمتنا كيف ننظم هذا الجهد.. لذا فإننى أرتب برنامجى على قدر ما يحتاج من جهد.. وفى نفس الوقت وحتى لا أجهد العاملين معى فإننى بقدر الامكان أعمل على ألا أحول أيام رمضان إلى عمل شاق ومرهق بالنسبة لهم حتى يمكنهم أن يراعوا مقتضيات شهر الصيام.. والتسامح والرحمة هنا مطلوبان حتى لا أجور على من يعملون معى.. وبعد أن أتمم عملى طبقا للخطة التى وضعتها أعود إلى المسكن الخاص بى أو الاستراحة المعدة لى بالمحافظة حيث أقيم بدون أسرتى وأولادى الذين يقيمون بالقاهرة وعند عودتى للاستراحة اقرأ جزءا من القرآن الكريم ثم استريح لمدة ساعة حتى أتمكن من مواجهة الفترة المسائية إلى أن يأتى موعد الافطار.. وعادة ما أتناول طعام الافطار بلا شهية وبأقل كمية من الأكل حتى لا أصاب بالتخمة.

بعد تناول طعام الافطار أتهيأ لصلاة العشاء والتراويح ثم أتوجه إلى مكتبى وهكذا.. فإننى حريص كما تربيت على العادات والتقاليد حتى يعرف أولادى وأحفادى أن رمضان من أحسن الشهور اذا نظمنا وقتنا.. ولأن بعض الناس يعيش أيام رمضان فى كسل وخمول لعدم تنظيم الوقت والاسراف فى الطعام.. المهم أننى أظل فى مكتبى حتى الساعة الثانية عشرة مساء ثم أعود إلى المنزل لاستريح حتى صلاة الفجر.

● وماذا عن وقتك مع أسرتك فى رمضان؟

- أنا أقيم فى الوادى الجديد بمفردى فى استراحة المحافظة وأسرتى تقيم فى القاهرة والتقى بهم لمدة ثلاث أو أربع أيام كل أسبوعين وأحاول أن أقضى أول يوم فى رمضان مع أولادى وأحفادى د. محمد مختار الأستاذ بالأكاديمية البحرية المتزوج من ديانا محمد رفعت خريجة كلية التربية والآثار الإسلامية وهى من أسرة عريقة وطيبة بالشرقية جدها الشيخ محمود أبو هاشم من أولياء الله الصالحين وخالها د. أحمد عمر هاشم رئيس جامعة الأزهر الأسبق.. وابنتى شيماء أحمد مختار وهى خريجة اعلام وتعمل فى اعلام الأكاديمية العربية للعلوم والتكنولوجيا ومتزوجة من الرائد أحمد عاطف ولها بنتان هما جانا وريكال.. أما ابنتى الصغرى مى فقد تخرجت العام الماضى فى الأكاديمية وتعمل الآن فى احدى شركات البترول.. وفى القاهرة حيث تقيم أسرتى يجمعنا اليوم الأول من رمضان وبما أننى كبير العائلة فإننى أحافظ على صلة الرحم وحتى يتعلم منا الأولاد والأحفاد تلك الأخلاقيات فإننى حريص على أن تجتمع العائلة كلها فى تلك المناسبات أولادى وأخوالهم وأعمامهم ولابد أن أذكر هنا الدور الكبير الذى تقوم به زوجتى السيدة نادية طموم والتى تعمل مديرا عاما بوزارة التنمية الاقتصادية فى جمع شمل الأسرة حتى فى حالة عدم قدرتى على التواجد فى أى مناسبة وذلك من أجل أن يتمسك أولادنا وأحفادنا بتلك العادات والتقاليد وبالترابط الأسرى كما نحن نفعل.

● ولكن ما أسعد اللحظات التى تقضيها فى رمضان؟

- لاشك ان وجودى فى جو الأسرة يسعدنى كثيرا وإن كانت أسعد لحظاتى التى أتذكرها حتى الآن عندما كنت التقى مع أولادى من الجنود والضباط أو أتناول الافطار معهم لأننى كنت بالفعل أشعر بأننى أب لهم وكان لابد أن أوصل هذا الاحساس لهم.. وحتى الآن يقوم أبنائى من القادة والضباط بدعوتى لتناول الافطار فى رمضان ومازالت تلك هى بالنسبة لى أسعد اللحظات.

■ اللقاء مع أفراد الأسرة فى أول يوم رمضان أمر يحرص عليه اللواء أحمد مختار إذا سمحت الظروف بذلك


■ تناول الأفطار فى رمضان مع الأيتام والجلوس معهم أهم مناسبة يحرص عليها محافظ المنوفية

اللواء مهندس سامى عمارة محافظ المنوفية:

حريص على حضور إفطار الأيتام وأرعاه بنفسى

الولائم ممنوعة ويتم توجيه ما ينفق عليها للمحتاجين

اللواء مهندس سامى عمارة محافظ المنوفية شهر رمضان يعنى بالنسبة له صلة الرحم والتواصل مع الأيتام وتكريم حفظة القرآن الكريم والمتابعة الشخصية لتوفير المتطلبات الحياتية للمواطن.. ولا ولائم ولا مآدب وتوجه قيمتها للفقراء والمحتاجين.. مع ضرورة الحرص على صلة الرحم والتواصل ودعوة الأهل والأقارب.. ويضيف.. رمضان هو شهر الخير والبركة ذكرياته منذ الطفولة تبقى على مر الزمن محفورة فى الوجدان يرتبط قدومه دائما بالفرحة والبهجة وله طقوس دينية واجتماعية تمثل أجمل معانى التآخى والمحبة وصلة الرحم والترابط بين الأسر وبعضها وبين الأسر ذاتها ويتسابق فيه الكل إلى فعل الخيرات من أوله إلى آخره..

● وبرنامج العمل اليومى فى رمضان بالنسبة لى لا يختلف عن الأيام العادية بل يزيد عنها فإلى جانب اللقاءات والاجتماعات والجولات الميدانية يتضاعف الاهتمام الخاص بالأمور الحياتية للمواطن والاطمئنان على توافر السلع والخدمات وتذليل المشاكل وهذا يتطلب تكثيف الجهود مع الجهات المعنية والمسئولة والمتابعة الشخصية المستمرة إلى جانب حرصى على رعاية وحضور المناسبات الدينية وحفلات تكريم حفظة القرآن الكريم أى أن هذا الشهر هو شهر عمل وعبادة.

● الدعوات واللقاءات العادية فى رمضان شأنها شأن كل الشهور أما بخصوص حفلات ودعوات الافطار الجماعى أو السهرات الرمضانية فأنا منذ أن توليت المسئولية كمحافظ وأنا حريص على حضور افطار الأيتام وأرعاه بنفسى وأجلس معهم وهذا أساسى إلى جانب افطار الوحدة الوطنية، أما دعوات حضور الولائم طوال الشهر فقد منعتها تماما بل ووجهت أن يتم توجيه ما يتم انفاقه فى تلك الولائم إلى المحتاجين والمستحقين لتعظيم الأجر والثواب من الله بما يتماشى مع روح الشهر الفضيل.

● من ملامح رمضان الأكلات المميزة وأنا لدى أنواع لا تغيب عن المائدة وهى طبق الفول والزبادى بشكل أساسى، أما رمضان بالنسبة للأسرة وللأبناء فهو شهر التواصل والتلاقى والمحبة ولدى ابنة واحدة هى الدكتورة منة الله وابنين هما محمد وأحمد وهما مهندسان ولدى من الأحفاد مريم ونوح ورمضان بالنسبة لنا مناسبة للقاء والتواصل بشكل أكبر من الأيام العادية أما ما يميز رمضان بالنسبة للعائلة الكبيرة هو حرصى على تجسيد صلة الرحم من خلال دعوة العائلة والأقارب إلى الإفطار فى يوم يكون لقاء ننتظره مملوء بالمودة والبهجة وهو علامة من علامات الشهر الكريم بالنسبة للعائلة كلها.

لواء محمد عبدالفضيل شوشة محافظ جنوب سيناء:

أجد سعادة غامرة عندما أتناول الإفطار مع شيوخ وعواقل جنوب سيناء

اللواء محمد عبدالفضيل شوشة محافظ جنوب سيناء.. يستعيد ذكرياته فيقول: رمضان بمجرد قدومه يعنى دائما فى الذاكرة حرب ٧٣.. ذكريات مشرفة.. كانت أياما جميلة قضيتها فى سلاح الصاعقة حيث أتذكر ما قامت به الصاعقة من أعمال بطولية فى حرب العاشر من رمضان أكتوبر ١٩٧٣ ووجودى ضمن قوات الصاعقة العاملة فى سيناء.. وكانت وحدتى مكلفة بمهمة خاصة فى جنوب سيناء.. ولاشك ان تحملى المسئولية كمحافظ لجنوب سيناء دائما ما يستدعى الذاكرة لتلك الأيام الغالية على نفوسنا جميعا والتى أعادت إلى مصر قطعة عزيزة من أرضها.

ويتضمن برنامج العمل اليومى فى رمضان والذى يبدأ فى الثامنة صباحا مراجعة التقارير الكتابية والمكاتبات ثم المرور على أحد القطاعات الخدمية ثم بحث مشاكل بعض المواطنين الذين يأتون إلى المكتب يوميا.. ثم فى الفترة المسائية أذهب لصلاة القيام فى أحد المساجد ولا يتم تحديد مسجد ثابت للصلاة فيه يوميا.. وهذا يمثل لقاء شعبيا يوميا فى كل منطقة للتعرف على مشاكل المواطنين.. ثم حضور أحد الأنشطة الرئيسية الرمضانية «الدورى الرياضى - الأمسيات الثقافية - الأمسيات الدينية».. وأنا أقيم فى مدينة الطور عاصمة جنوب سيناء باستراحة المحافظة وأتناول طعام الافطار بمفردى حيث تقيم الأسرة فى القاهرة ولا اجتمع مع أسرتى فى رمضان إلا يومى الخميس والجمعة من كل أسبوع اذا سمحت بذلك ظروف العمل.. ولاشك أن وجودى وسط أفراد أسرتى يعطينى دفئا أسريا بعد الجهد المبذول أسبوعيا فى خدمة مواطنى محافظة جنوب سيناء حيث ان أسرتى الصغيرة تتكون من إبنى الأكبر المهندس اسلام وهو يعمل مهندس كمبيوتر فى القرية الذكية وابنتى د. ايمان وتعمل فى مستشفى البنك الأهلى.. وابنى الأصغر أحمد الطالب بكلية الهندسة جامعة القاهرة، ولزوجتى الفضل بعد الله فى تنشئة أبنائى وتربيتهم التربية الصالحة وفى ربط أواصر الأسرة والالتقاء على المائدة الرمضانية الأسبوعية وزوجتى من أسرة فاضلة وعريقة من مدينة الاسكندرية وان كنت أسعد وأجد سعادة غامرة عندما أتناول الافطار مع شيوخ وعواقل جنوب سيناء حيث أقوم بالافطار فى كل مدينة من مدن سيناء الجنوبية مرة خلال شهر رمضان.. وأؤكد ان مضيفى لا يجد صعوبة فى تقديم نوعيات أكل معينة حيث اننى لا أفضل نوعا معينا من الأكل عن الآخر فأنا أتناول أى طعام يقدم لى طبقا لعادات وتقاليد المضيف خاصة من أهالى البدو.. وقد كان لهذه العادة توارث من خدمتى الطويلة بالقوات المسلحة.


■ محافظ جنوب سيناء يجد سعادة غامرة فى تناول الإفطار مع شيوخ وعواقل البدو

اللواء محسن النعمانى محافظ سوهاج:

إفطار الوحدة الوطنية فى سوهاج له مذاق خاص

اللواء محسن النعمانى محافظ سوهاج يقول: شهر رمضان يعنى بالنسبة لى الكثير فهو هدية السماء فيه يستجاب الدعاء وتغفر الذنوب ويتضاعف الثواب على الأعمال.. وفيه تتوحد مظاهر الأمة الاسلامية ولم شمل الأهل والأصدقاء.. كما شهدت فيه الأمة أول انتصاراتها فى غزوة بدر وتحقق لمصر أكبر انتصاراتها فى حرب العاشر من رمضان السادس من أكتوبر لتحرير الأرض واستعادة زمام المبادرة الذى أهل مصر لتقود جهود السلام الشامل والعادل فى المنطقة.. هو شهر النصر شهر الرحمة والمغفرة شهر فضائل الأعمال «ذلك هو رمضان».

● وأمارس عملى فى رمضان بشكل عادى حيث يتفق النصف النهائى من اليوم مع باقى أيام السنة بين المكتب والمرور الميدانى بينما تمتلىء ليالى رمضان بالأنشطة الجماعية فى جميع أرجاء المحافظة ما بين الليالى الدينية لمديرية الأوقاف.. وليالى المحروسة لمديرية الثقافة.. والمباريات الرياضية لمديرية الشباب والرياضة.. والجولة فى الأماكن التى يتفقدها أهالى سوهاج لقضاء الأمسيات الرمضانية وينتهى اليوم بسحور عائلى وفجر جديد.

● وعن أهم الأماكن التى يتناول فيها طعام الإفطار وأكلته المفضلة يقول اللواء محسن النعمانى..

تكثر الأماكن التى أتناول فيها طعام الافطار فهى تتنوع بين الفنادق المطلة على النيل أو الفندق العائم، كما تكثر بسوهاج الأندية المختلفة وكلها أماكن متميزة من حيث طعام الافطار.. غير ان افطار الوحدة الوطنية فى سوهاج له مذاق خاص فيه يجتمع أهل سوهاج مسلمين ومسيحيين فى مطرانية سوهاج بدعوة من نيافة الأنبا باخوم متسابقين فى تهنئة بعضهم البعض بكل الود والمحبة تأكيدا لقوة النسيج المصرى وأصالة نقاء شعب مصر.. وأنا أفضل أكلاتنا الشعبية هى دائما الأصل فى المذاق بداية من شربة العدس إلى أطباق الفول والطعمية وحلوى القطايف والكنافة وشراب قمر الدين والتمر الهندى.

● وعن أسعد اللحظات بالنسبة له يقول: تبقى ذكريات مشاركتى فى حرب العاشر من رمضان المجيدة أسعد اللحظات الرمضانية الباقية أبدا حيث ان بها أيام يصعب أن يجود الزمان بمثلها والتى بدأت بعبور الطائرات إلى سيناء لبدء التمهيد النيرانى.. ثم بدء عبور القوات لقناة السويس ورفع العلم المصرى على النقاط الحصينة على سيناء والأراضى المحررة.. ثم مد الكبارى وبدء عبور الدبابات والمدرعات لمطاردة العدو حتى المناطق المحددة لتعليمات القتال.

● أما عن وقته مع أسرته فيقول.. تشاركنى زوجتى المهندسة فايزة حسنى السعادة فى العمل من أجل سوهاج والسوهاجيين وتشارك مع فريق عمل من المهندسين والمهندسات لتجميل شوارع وميادين سوهاج.. وقد تعودت الأسرة التردد على سوهاج والاستمتاع بقضاء بعض الأيام بها خاصة فى فصل الشتاء حيث تعد سوهاج مشتى رائعا يظهر من خلال الجو الدافىء ومناظر النيل الخلابة ومناظر المرتفعات فى الهضبة الشرقية والغربية والآثار والمتنزهات.


■ إفطار الوحدة الوطنية يمثل أسعد اللحظات بالنسبة للواء محسن النعمانى محافظ سوهاج

CMYK

«آيا صوفيا».. التحفة المعمارية الخلابة

تحولت من كنيسة إلى مسجد.. ثم أصبحت متحفاً عالمياً

رؤية أدبية تكتبها:
نوال مصطفى

فى هذا المكان الغريب، وقفت مذهولة، متأملة بعمق لهذا الحشد من التناقضات، وهذا الكم من التراكمات التاريخية، والتحولات المصيرية التى شهدتها جدران وأروقة وقباب أحد أهم التحف المعمارية فى العالم.. أتحدث عن «آيا صوفيا» بمدينة اسطنبول.. عاصمة تركيا.

تحفة معمارية، وأثرية، ومكان ترتاح فيه النفوس، وتخشع. الجدران تحفظ التاريخ، والامتزاج بين الديانتين الإسلامية والمسيحية يمضى فى سلام، وود، وتسامح غير مسبوق.

وحتى لا تحتار معى - عزيزى القارئ - سأحكى لك الحكاية من أولها. حكاية «آيا صوفيا» الكنيسة التى تحولت إلى مسجد.. ثم صارت متحفا عالميا، ومزارا مهما يرتاده كل زائرى اسطنبول.

●●●

«آيا صوفيا» تم بناؤها على أنقاض أقدم كنيسة أقامها الامبراطور قسطنطين العظيم، واسم «آيا صوفيا» معناه بالتركية (مكان العلم المقدس). بدأ الامبراطور جستنيان بناؤها عام ٥٣٢ ميلادية، واستغرق بناؤها حوالى خمس سنوات حيث تم افتتاحها رسميا عام ٥٣٧ ميلادية. ولم يشأ جستنيان أن يبنى كنيسة على الطراز المألوف، بل كان يميل - دائما - إلى الابتكار، والإبداع، فكلف أكبر المهندسين المعماريين ببناء هذا الصرح الدينى الضخم، وكان المهندسان المسئولان عن التنفيذ من آسيا الصغرى، وكان الاهتمام مركزا على تجميل المبنى من الخارج والداخل، والاهتمام بالزخارف وتزيين المبنى، ولايزال الزائر لهذا المكان المبهر يرى الحوائط المغطاة بألواح من الرخام بأنواع وألوان متعددة، وتتوه عيناه فى الرسوم الملونة فى السقوف التى أبدعها الفنانون من الفسيفساء. مناظر خلابة تخطف القلوب قبل العيون فى «آيا صوفيا».



●●●

وقد تعرضت الكنيسة لعدد من حوادث الحرق والتدمير بسبب الزلازل، ولكن البناء الأخير لها انتهى عام ٥٣٧ ميلادية (أى ان عمر هذا البناء المتحفى الشاهق الخلاب يتجاوز الـ١٥٠٠ عام حتى الآن).

أما كيف تحولت الكنيسة إلى مسجد؟ فهذه حكاية أخرى من الحكايات العديدة التى شهدها هذا المكان الفريد. فعندما نجح الجيش الإسلامى العثمانى بقيادة السلطان محمد الفاتح فى اقتحام أسوار مدينة القسطنطينية، وضم القطاع الغربى من مضيق البوسفور ليصبح تحت السيادة العثمانية، تحولت هذه الكنيسة إلى مسجد، حيث تم بناء مآذن فى أركانها الخارجية، ووضع هلال أعلى قبتها، وأقيمت أول صلاة جمعة بها عام (١٤٥٣ ميلادية - ٨٥٧ هجرية).

●●●

والسبب فى تحويل الكنيسة إلى مسجد كما تشير مصادر التاريخ التركى العثمانى هو أن الجيش الإسلامى حين دخل القسطنطينية، وجد هذه الكنيسة الضخمة مهجورة، ولم يكن يستخدمها أحد، وكانت وقتها مكانا يبيت فيه الثعابين والحشرات والزواحف وطيور النورس البحرية المنتشرة بمضيق البوسفور، وبحر مرمرة.

وفى الوقت نفسه لم يكن بالقسطنطينية مكانا معدا لأداء الصلاة لأفراد الجيش العثمانى، ولما عرض السلطان ورجال الدين الأمر على شيخ الإسلام «شمس الدين» وعلماء الإسلام آنذاك أفتوا بجواز تحويل الكنيسة إلى مسجد يستخدمه المسلمون بعد إزالة الصليب الذى كان يعلو القبة الرئيسية، وبناء مئذنة فى أحد أركانه، ثم بناء منبر بصحن الصلاة ودكة للإمام.

●●●

وبالرغم من تحويله لمسجد لم يقترب المسلمون الأتراك من صور عيسى وأمه مريم عليهما السلام الموضوعة فى أماكن بارزة من صحن الصلاة الرئيسى وجدار القبة، حتى الرسوم الداخلية والحوائط الجانبية البعيدة عن محراب الصلاة، واتجاه القبلة مازالت عليها نقوشا ورسوما للصليب والكتابات القديمة المرتبطة بالمسيحية.

●●●

لكن مع سقوط الخلافة العثمانية عام ١٩٢٣ وقيام نظام جمهورى بقيادة كمال أتاتورك اتخذ قرارات خطيرة من أهمها إلغاء نظام السلطنة عام ١٩٢٤، وإلغاء وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية وإلغاء منصب شيخ الإسلام والمفتى، وغير الكتابة التركية من العربية إلى اللاتينية.

وأمر بقراءة القرآن باللغة التركية بدلا من العربية. وكان قراره الأخير فى حزمة تلك القرارات الغريبة هو اصدار قرار حكومى بإيقاف الصلاة بالمسجد، ونزع سجاجيده، ولوحاته الكتابية العربية، ومنبره وتحويله إلى متحف سياحى وكان ذلك فى عام ١٩٣٤.

●●●

ولعل أجمل المشاهد داخل «آيا صوفيا» هو الكلمات العربية التى لاتزال محفورة على الجدران، ألفاظ الجلالة وأسماء النبى صلى الله عليه وسلم.. أبى بكر.. عمر.. عثمان.. على.. الحسن والحسين رضى الله عنهم جميعا.

جمال الخط فى أسماء الله تعالى والنبى صلى الله عليه وسلم، وأسماء الصحابة يبهر العقل ويأسر القلب فى هذا المكان الخاص جدا.

إنه مكان يشحنك بشحنات تأملية.. إيمانية.. فلسفية.. ويجسد صراعات البشر، وتناقضات الأمم وتحولات المصائر. ويبقى التاريخ: المكان والزمان شهودا على أفعال البشر!



■■ قررت السعودية حظر فتاوى شيوخ الفضائيات وقصر الفتوى على هيئة كبار العلماء مما يتطلب من اى شيخ فضائى الحصول على تصريح من تلك الهيئة قبل الظهور فى الفضائيات لإطلاق الفتاوى وأثار القرار جدلاً كبيراً بين شيوخ الفضائيات فى مصر خوفا من ان يتم اصدار قرار مماثل خاصة مع ترحيب الأزهر بموقف السعودية وهو ما أسماه البعض قطع أرزاق ■■

فى سوبر ماركت الفتاوى

.. احجز شيخك!

هل من الممكن ان يتم تنظيم ظهور الشيوخ فى وسائل الاعلام؟

مستحيل طبعا لأن ذلك سيتسبب فى ضياع لاستثمارات يتم ضخها عبر الشاشات يوميا وتعود بأرباح ضخمة يحصل عليها هؤلاء الشيوخ كما انهم يوفرون خدمات الفتوى ديلفيرى للزبائن ويقدمون عروضا خاصه بالاتصال على الخطوط الساخنة حيث تترك سؤالا وتحصل على إجابتين للسؤال الواحد؟ وماذا نفعل فى القضايا المصيرية التى لم نجد لها حلا شرعيا حتى الان مثل جواز ارتداء العدسات اللاصقه أثناء الصيام فى رمضان؟ وهل يجوز للمرأة ركوب التوك توك بدون محرم بإعتباره من الآلات الحديثة التى لا يوجد لها مرجع موثق؟ وأحكام مشاهدة مسلسلات رمضان وكيفية تنظيم الوقت للفوز بمتابعة كافة المسلسلات وفى نفس الوقت الحفاظ على العبادات.

الى جانب حسم قضية اختلف حولها العلماء كثيرا وهى التصويت فى مسابقة ملك جمال الرجال وهل من الأفضل ان يكون بالرسائل القصيرة أم بالاتصال التليفونى المباشر حتى نتأكد من توصيل الصوت لأن صوت المؤمن أمانة.. هذه الأمور وغيرها لازالت عالقة ويعتمدكل مواطن على شيخه فى الفضائيات ليقدم له الفتوى الطازة فيها عن طريق العروض الخاصه للفتاوى التى تراعى احتياجات السائل وأيضا ضمان ضياع الأمه وهذا هو المطلوب.

ويتعامل شيوخ الفضائيات بمنطق يجعل المشاهد يشعر بأنه لن يستطيع تناول شربة ماء إلا إذا اتصل وسأل الشيخ ينوبك ثواب يا مولانا المايه الساقعه حلال ولا حرام؟!

ويخصص عدد كبير منهم أرقاما محدده لسهولة الوصول اليهم أينما كنت وخلال رمضان يخصص الشيخ أكثر من خط تليفونى لإرتفاع معدلات الطلب على الفتاوى ومن المعروف ان المصريين استهلاكهم متزايدفى كل حاجة لدرجة ان بعض الشيوخ الفتاوى خلصت من عندهم ولجأوا للإستيراد من دول صديقه وفقا لإتفاقيه تبادل الفتوى وفى اللى بيألف بنفسه والا كيف نعيش بدون الفتوى؟

اما الدعاه فوضعهم مختلف لأنهم لا يقبلون بمعاملة الشيوخ ونظام الديلفيرى والاتصال التليفونى والرسائل القصيره وخلافه ده مجهود تضييع وقت على الفاضى فهؤلاء أصحاب شعار الدعوى أبرك من الفتوى..

فتجدهم يعيشون حياه فايف ستارز ويتعاملون معاملة نجوم السينما يعنى مثلا فى رمضان تنتشر الاعلانات الطويلة العريضة التى تقول معكم داعية رمضان وكل رمضان وصورة للداعيه، كما انهم يشترطون الحصول على أتعابهم مقدما وبالعمله الصعبه.

ولا يظهر الداعية على الشاشة الموعودة إلا بعد حملة اعلانات كبيرة يتم تصويره فيها بأكثر من لوك لضمان إرضاء جميع الأذواق والمعجبات اللاتى بمجرد ان يرون الداعية جالسا فى الكافية ساكنا، متأملا، متعبدا، يقبلن عليه فى ود وحب ويقولون: احنا بنحبك أوى والله واشترينا كل شرايطك وسيديهاتك وكمان البوسترات، ويسألونه: حضرتك ليه مابتنزلش غير فى سيزون رمضان بس، كلنا بنستناك بفارغ الصبر حاول تصور حاجات تانية لبقية السنة؟.. ليبادر بعدها الداعية مشكورا بتوقيع الأوتوجرافات مواصلا تحقيق أعلى الايرادات وكله بثوابه. بعد كل ده من يرضى بالسيطرة على المنابر الدينية للفضائيات؟!

■ إيمان أبوالحديد

متحف الفن الاسلامى

دُرَّة ساحرة.. فى قلب القاهرة

فى ميدان باب الخلق بالقاهرة وبجوار أهم نماذج العمارة الاسلامية كجامع ابن طولون وقلعة صلاح الدين يقع متحف الفن الاسلامى الذى يعد من أهم وأكبر وأقدم المتاحف الاسلامية.. وترجع أهمية هذا المتحف ليس فقط لأنه يضم تاريخ الحضارة الاسلامية بكل ثرائه وتنوعه بل لانه أيضا اكبر معهد تعليمى فى العالم معنى بالاثار الاسلامية ونظراً لمكانه.. المتحف الهامة قام الرئيس مبارك بافتتاحه فى شهر رمضان بعد ان ظل مغلقاً طوال السنوات الماضية حيث خضع لعملية ترميم وتطوير شاملة تليق بما يضم من آثار اسلامية نادرة..

وأكد وزير الثقافة فاروق حسنى ان هذا المتحف يعد واحداً من أعظم متاحف العالم لما يحويه من مجموعة تحف اسلامية نادرة من الخشب والجص والمعادن والخزف والزجاج والبلور والمنسوجات من شتى البلدان الاسلامية وتمثل مختلف العصور.. وقد تضمنت عملية تطوير المتحف تهيئة قاعاته وفقا للتسلسل التاريخى وعرض مقتنياته وفق أحدث سيناريوهات العرض العالمية وترميم مبناه الأثرى العتيق الذى يعد «ثانى مبنى أنشئ بالخرسانة المسلحة فى مصر» بعد المتحف المصرى.. وقد شيد على طراز العمارة المملوكى وتزين واجهته مجموعة من الأعمدة ذات الطراز الاسلامى.. كما تم اعداد حديقة المتحف بالشكل الذى يتناسب مع تاريخه..

وقال د. زاهى حواس أمين عام المجلس الأعلى للأثار ان هذا المتحف يحمل رسالة للعالم أجمع عن الحضارة الاسلامية مؤكداً ان أعمال تطويره استغرقت ثمانى سنوات وبتكلفة قدرت بـ ٥٨ مليون جنيه حيث شملت عمليات تطويره ترميم القطع الأثرية.. وهو يضاف للانجازات الاثرية الكبيرة التى تتم فى عهد الرئيس مبارك لتصوير كافة أثار مصر من منطلق ايمان كامل من الرئيس بأن هذا التراث ملك للانسانية..

احتفالية عالمية

كان المتحف قد افتتح لأول مرة فى ٩ شوال ١٣٢٠ هـ الموافق ٢٨ ديسمبر ١٩٠٣م فى عهد الخديو عباس حلمى الثانى لكن نظراً لخضوعه لأعمال الترميم فقد تم تأجيل الاحتفال بمئويته حتى يليق بهذا الحدث خلال أيام وتحديداً فى ١٩،١٨ سبتمبر المقبل وكما يقول محمد عباس مدير المتحف انه سيشارك فيها عدد كبير من رؤساء المتاحف الاسلامية والعالمية وعقب هذه الاحتفالية سيتم افتتاح المتحف للجمهور..

أقدم مصحف فى العالم

ويحوى المتحف نحو مائه الف قطعة أثرية تم اختيار ٢٥٠٠ قطعة منها للعرض ومن أندر ما يضمه ابريق مروان بن محمد اخر الخلفاء الامويين والذى يمثل اخر ما وصل اليه فن الزخارف المعدنية فى العصر الاسلامى ومن أهم القطع الأثرية التى يحويها المتحف مفتاح الكعبة المشرفة من النحاس المطلى بالذهب والفضة باسم السلطان الاشرف شعبان كما يضم المتحف أقدم شاهد قبر مؤرخ بعام ٣١هـ ومن المخطوطات النادرة التى يضمها المتحف كتاب «فوائد الاعشاب» للغافقى.. كما يضم أقدم مصحف فى العالم يرجع للعصر الاموى وهو مكتوب على عظم الغزال وبدون تشكيل أو تنقيط وفقاً للأسلوب السائد فى تلك الفترة الى جانب مجموعة من المصاحف تمثل مختلف العصور الاسلامية من العصر المملوكى والأيوبى والعثمانى ومصاحف من عصر أسرة محمد على ويحتفظ متحف الفن الاسلامى بمجموعات متميزة من الخشب الأموى الذى زخرفه المصريون كما يضم مجموعة قيمة من السجاجيد من الصوف والحرير اضافة الى ما يضمه من مخطوطات أثرية تمثل مختلف البلدان من الهند وتركيا والعراق وسوريا والسعودية والصين وايران مروراً بفنون الجزيرة العربية الى جانب مصر وقد تم تزويده بأحدث وسائل الاضاءة والتأمين وأجهزة الانذار.

من مارينا إلى بلطيم

رمضان على البحر!

رمضان فى الصيف قصة مختلفة.. تفاصيل اليوم تختلف عن بقية أشهر السنة سواء مائدة الإفطار أو طقوس الصائمين فليس غريباً أن تقام الموائد هذا العام على شواطئ البحر وهنا بالتأكيد تختلف المشاهد من مائدة إفطار على شاطئ بلطيم إلى مائدة إفطار على شواطئ مارينا.

بين رمضان بلطيم ورمضان مارينا حكايتان تستحقان الرصد والمشاهدة فى السطور التالية

إفطار على شرف الجبنة الفلاحى!

مصيف عائلى جداً.. هذا هو الحال فى مصيف بلطيم بكفر الشيخ حيث تستأجر الأسر المصيفة الشقق المطلة على البحر وتعيش أجواء تجمع بين المصيف والشهر الكريم حيث لا تختلف مائدة الإفطار كثيراً عن مائدة بيت العيلة باستثناء بعض المأكولات التى تحل ضيفاً «بلطيمياً» على المائدة مثل الجبنة الفلاحى والفطير المشلتت وبالطبع الأسماك الطازجة.

عصام محمود مأمور ضرائب اختار بلطيم لتكون مصيفاً رمضانياً له ولعائلته حيث يقول: اخترت المصيف فى هذا التوقيت ليكون مختلفاً عن كل سنة فمن الجميل أن نصيف ونقضى رمضان فى هذه المدينة الهادئة بعد أن انخفضت درجات الحرارة عن الشهر الماضى كما أن الأجواء لا تختلف كثيراً عن أجواء المنزل وبعد صلاة التراويح أخرج أنا وأسرتى لنتجول فى المصيف.

وتتفق معه زوجته حيث ترى أن أسعار السلع فى بلطيم لا تختلف كثيراً عن أى مدينة أخرى كما أنها لم ترتفع بسبب الشهر الكريم فبالعكس كل صباح تطرق الفلاحات أبواب الشقق لبيع منتجات الألبان والبيض والدجاج والبط وأيضاً الخضروات والفواكه بأقل الأسعار ولكن المشكلة العصيبة فى ارتفاع أسعار إيجار الشقق والشاليهات حيث وصل إيجارها إلى ١٥٠ جنيهاً فى الليلة نظراً لضيق مدة المصيف هذا العام.

ويقول عصام الليثى - رئيس مدينة مصيف بلطيم: إن إدارة المصيف وضعت برنامجاً لجذب المصطافين خلال شهر رمضان الكريم على رأسها إقامة المسابقات الرياضية والثقافية وعقد الندوات الدينية.. مشيراً إلى أن بلطيم مصيف عائلات من الدرجة الأولى وهو ما سيساعد على تفضيل المصطافين لقضاء إجازة المصيف خلال شهر رمضان لعدم افتقادهم للجو الأسرى وللبعد عن حرارة المناخ خاصة أن رمضان هذا العام يأتى فى منتصف الصيف.

ويشير إلى أن أهم ما يميز بلطيم هو رخص الأسعار.. فبالنسبة للإقامة فإن سعر الشاليه يتراوح ما بين ١٠٠ إلى ٢٥٠ جنيهاً فى الليلة وذلك حسب مدى قربه من الشاطئ.. موضحاً أنه يوجد حرم للشاطئ يتراوح بين ١٥٠ إلى ٢٠٠ متر.. أما بالنسبة للسلع الغذائية فهى متوافرة بسعر السوق.. ولأن كفر الشيخ محافظة زراعية وساحلية فإن الفاكهة والخضروات والأسماك والدواجن تتوافر بكثرة.. ومن بين معالم المصيف السيدات الريفيات اللاتى يتنقلن بين الشاليهات لبيع منتجاتهن الطازجة من ألبان وبيض وسمن وفاكهة.

مضيفاً أن المصيف ينقسم إلى ٦ شواطئ هى: الأمل والسلام والزهراء والنرجس والفنار والفيروز.

ويشير إلى أن البحر فى بلطيم لا توجد به أى تيارات شديدة وهو آمن للغاية ويوجد شركة متخصصة فى الإنقاذ البحرى تشرف على شواطئ المصيف.. وقد وصل عدد المصطافين حتى الآن إلى أكثر من مليونى مصطاف ويمكن أن يتضاعف بنهاية موسم الصيف.

■ ضياء أبو كيلة







■ الشواطئ خلت من المصطافين فى نهار رمضان

شواطئ ليلية وصيام عن المايوهات!

رمضان فى مارينا شكل تانى.. بالتأكيد لن يكون صباحاً بالمايوهات الساخنة وأصوات موسيقى الهاوس والتكنو ولكن كل هذه المظاهر والطقوس تحصل على إجازة عارضة طوال ساعات النهار حتى ينطلق مدفع الإفطار فتنطلق المظاهر الرمضانية المارينية على شواطئ الساحل الشمالى.

أغلب أماكن السهر فى مارينا تحولت إلى خيم رمضانية ذات أجواء خاصة فبدلاً من المشروبات الروحية أصبحت الشيشة هى زعيم السهرة بجانب المشروبات الرمضانية وبدلاً من الموسيقى الغربية الصاخبة ستحل الأغانى الشرقية ضيفاً دائماً طوال الشهر الكريم.

أغلب الشواطئ فى الساحل الشمالى غيرت من نظام العمل بها حيث تخلو من المصطافين نهاراً بينما تمتلئ على آخرها ليلاً ولهذا قامت بعض الشواطئ بتركيب أضواء كاشفة بامتداد البحر لتسمح لروادها بنزول المياه ليلاً.. إضافة إلى تحويل المكان لخيمة رمضانية شاطئية تبدأ عملها مع أذان المغرب حيث تستقبل المفطرين وبالطبع فالأسعار نار لتعويض خسائر اليوم.

ويقول محمد جابر - مدير أحد المطاعم بالساحل الشمالى: قمنا بعمل تجهيزات خاصة لجذب المصطافين خلال رمضان حيث قمنا بتخصيص أماكن لتناول الإفطار والسحور على شاطئ البحر مباشرة بالإضافة إلى إقامة خيمة رمضانية لمتابعة برامج ومسلسلات التليفزيون عبرها.

وتقول منار محمود - إحدى المصطافات: رمضان على شاطئ البحر له مذاق مختلف فأغلب ساعات النهار نقضيها فى الشاليه ونتوجه بعدها لتناول الإفطار على شاطئ البحر ثم قضاء الليل فى إحدى الخيام وهناك نتناول السحور والأجواء هنا لا تختلف عن القاهرة كثيراً بل أفضل فى بعض الأحيان.

■ سرحان سنارة

المسحراتى

من الطبلة.. إلى الموبايل والإنترنت

«المشى طاب لى والدق على طبلى.. ناس كانوا قبلى قالوا فى الأمثال.. الرجل تدب مطرح ما تحب، وأنا صنعتى مسحراتى فى البلد جوال.. حبيت ودبيت كما العاشق ليالى طوال.. وكل شبر وحتة من بلدى حتة من كبدى حتة من موال».. هكذا غنى الفنان الكبير سيد مكاوى أنشودة المسحراتى من كلمات الشاعر الكبير فؤاد حداد والتى التف حولها المصريون فى وقت السحر وحفظوا بعض كلماتها عن ظهر قلب.. ولكن أين المسحراتى الآن فى عصر الإنترنت والموبايل والفضائيات.. هل يقوم ويستمر لا يقاظ الناس ويحاول البحث عن تواجد له فى ظل التقدم العلمى الرهيب والمتلاحق أم أن المسحراتى راحت عليه؟

مهنة المسحراتى ظهرت مع بداية الإسلام حيث يعد بلال بن رباح مؤذن الرسول صلى الله عليه وسلم هو أول مسحراتى فى التاريخ الإسلامى حيث كان يطوف بالشارع والطرقات لايقاظ الناس بصوته العذب طوال ليالى رمضان وبعد ذلك اشتهر الزمزمى فى مكة المكرمة بالقيام بعملية التسحير حيث كان يردد نداء السحور ويصعد إلى المئذنة وهو يدلى بقنديلين منيرين معلقين فى طرف حبل غليظ ممسكا طرفه الآخر فى يده ومن يرى الضوء.. ولم يكن سمع النداء يعرف ببدء السحور.

أول مسحراتى مصرى

أما فى مصر فكان أول من قام بمهمة ايقاظ الناس للسحور هو الوالى عنتبة بن اسحاق سنة ٨٣٢هـ وكان يسير على قدميه بمدينة الفسطاط وحتى مسجد عمرو بن العاص وهو ينادى «عباد الله تسحروا فإن السحور بركة».. وفى العصر العباسى كان المسحراتى ينشد شعرا شعبيا يسمى «القوما» أما بداية ظهور الايقاع أو الطبلة فى يد المسحراتى فكانت فى مصر حيث كان المسحراتى يجوب شوارع القاهرة وأزقتها وهو يحمل طبلة صغيرة ويدق عليها بعضا من الجلد أو الخشب وغالبا ما كان يصاحبه طفل صغير يحمل فى يده مصباح لينير له الطريق ويقوم المسحراتى بالطرق على الطبلة التى كانت تسمى أيضا «البازة» وهو يردد نداءاته المميزة كما كان يذكر اسماء أفراد الأسرة والأطفال أثناء قيامه بالتنبيه للسحور.

العمدة مسحراتى الريف

وكان العمدة فى بعض القرى يقوم بمهمة المسحراتى ويتولى ايقاظ الناس أو يقسم الشوارع على عدد من المسحراتية.

وفى العصر المملوكى كادت مهنة المسحراتى أن تختفى تماما لولا أن الظاهر بيبرس أعادها وعين بعض الأشخاص للقيام بها ليتحول عمل المسحراتى إلى موكب محبب خاصة للأطفال الذى كانت تجذبهم أغانى المسحراتى ويلتفون حوله.

مسحراتية خلف النافذة

بقى أن نعرف أن المرأة شاركت أيضا فى التسحير وبدأت المرأة فى القيام بهذا الدور أثناء الدولة الطولونية حيث كانت المرأة تقوم بالانشاد من وراء النافذة وكان يشترط أن عز تمتلك صوتا جميلا ومعروفة لدى جميع سكان الحى، ولكن الان الموبايلات لاتكف عن الرنين وأحياناً يلجأ البعض لاستخدام الانترنت فى ايقاظ الصائيمين لتناول السحور.

■ محمد الأصمعى

رمضان خلف الأسوار.. مسلسلات وقراءة





رمضان فى السجن له «طعم آخر».. يسعى المساجين لممارسة حياتهم بشكل طبيعى وكأنهم يعيشون فى بيوتهم.. ويسعى قطاع السجون إلى أن تسود روح الأسرة بين المساجين فى هذا الشهر الكريم.. وبعيداً عن الروتين اليومى فى رمضان قرر اللواء عاطف الشريف - مساعد وزير الداخلية لقطاع السجون - أن يجهز مفاجأة سارة للسجينات.. حينما أعد لمائدة إفطار ضخمة يلتقى عليها المساجين وزوجاتهم من السجينات فى سجن الرجال ليكتمل شمل الأسرة على مائدة إفطار رمضان فى مشهد نادر الحدوث.

تقول السجينة منال مصطفى بسجن القناطر إن حياة الأسرة تغلب على المساجين خلال شهر رمضان.. حيث تلتف عشرات السجينات حول مائدة إفطار واحدة تجمعهن.. وتشاركهن فيها السجينات غير المسلمات.

تكمل منال مؤكدة أن نزيلات سجن النساء يقضين نهار رمضان الطويل فى قراءة القرآن، وتصفح الكتب فى مكتبه السجن التى ترعاها طبيبة محكوم عليها بالمؤبد.. وتتسابق السجينات على استعارة أمهات الكتب الدينية.

وتقول الحاجة فاطمة أقدم نزيلة بسجن القناطر إن السجينات يقضين يومهن خلال شهر رمضان فى الطهى وتنظيف العنابر، وإضاعة الوقت فى أعمال مفيدة من خلال تطريز الملابس، وتصنيع السجاد اليدوى.



جلسات السمر

وتقول صابرين المحكوم عليها بالسجن ٥ سنوات إن جلسات السمر تمتد للمساء بعد الإفطار حيث تحرص السجينات على مداعبة أطفالهن ومشاهدة التليفزيون.. وتقوم إدارة السجن بتنظيم برامج ترفيهية لأسر المساجين بإقامة حفلات مصغرة تضفى البسمة على شفاه النساء والأطفال.

وفى سجن الرجال لا يختلف الأمر كثيراً حيث يواظب المساجين على أداء جميع الصلوات جماعة فى المسجد.. ويحرص بعض المساجين كما يقول «فكرى...» على الإقلاع عن التدخين خلال الشهر الكريم فى محاولة جادة للإقلاع نهائياً عنه.. ويؤكد أن مصلحة السجون تشجع المساجين على تلاوة القرآن والاستماع لجلسات الدروس الدينية التى تقام بشكل شبه يومى فى السجن بحضور علماء الأزهر والأوقاف.

ويوكد محمود... إن رمضان فى السجن يدرب المساجين على تنظيم الوقت.. وقوة التحمل.. وتحرص الدروس الدينية على بث مفهوم الصبر والتحلى بقيم الشهر الكريم.. ويحاول المساجين خلال ليل رمضان إقامة جلسات مشاهدة لبعض البرامج الترفيهية والمسلسلات داخل صالة بالسجن.. وتنظم إدارة السجن زيارات استثنائية لأسر المساجين بالإضافة لإتاحة الفرصة للأزواج والزوجات المحبوسين للإفطار معاً فى حفل يحضره مأمور السجن.

ويوكد اللواء عاطف الشريف مساعد وزير الداخلية لقطاع السجون إن حبيب العادلى وزير الداخلية أعطى تعليمات لقيادة القطاع خلال شهر رمضان بتنظيم زيارتين استثنائيتين بالإضافة إلى الزيارات المقررة.

وأضاف مساعد الوزير أن الوزارة قامت بمراعاة البعد الإنسانى الاجتماعى بدعوة أطفال السجينات المودعين بدور الرعاية المختلفة مرة أسبوعياً لتناول الإفطار مع أمهاتهم.. وقرر قطاع السجون مضاعفة مقررات الغذاء للمساجين من حلوى ولحوم وفاكهة خلال شهر رمضان وتوفير سلع رمضان من بلح وياميش ومكسرات فى كافتريات السجن.

وأكد مساعد الوزير أن القطاع يحرص فى هذه المناسبة على إقامة الاحتفالات والندوات الدينية مع دعوة رجال الدين التابعين للأزهر لتنظيم مسابقة لحفظ القرآن الكريم مع تقديم جوائز للفائزين بها.. وخلال الندوات يقوم العلماء بشرح فضائل شهر رمضان وفوائد الصوم مع توضيح آدابه مع الاستعانة بالقصص الدينية للتشويق.

ويتم إعداد برنامج للترويح عن المساجين بشكل يتناسب مع روح الشهر الكريم فى ضوء الإمكانيات المتاحة للسجون من أجهزة إذاعية وتليفزيون وفرق النشاط الفنى من خلال التنسيق مع قصور الثقافة لدعم هذه البرامج.

■ مجدى دربالة

كلمة السر

فطوطة



ارتبط اسم «فطوطة» بشهر رمضان لدى الكبار والصغار فمنذ عام ١٩٨٣ أصبح «فطوطة» هو العلامة المميزة للشهر الكريم على حد تعبير سمير غانم على مدى ثلاث سنوات متتالية حيث أصبح شخصية عامة تتصدر لعب الأطفال وكراسات المدارس ونجماً لأغلفة المجلات وهو يؤكد أن فطوطه كانت كلمة السر عند الناس بكل مستوياتها الفكرية. وكلما جاء رمضان نظل نتذكر «فطوطة» الذى صنع ذكريات الطفولة الرمضانية لأجيال عديدة بأغنيات واسكتشات فطوطة التى مازالت محفورة فى الذاكرة حتى الآن فهو كما ذكرنا من قبل كلمة السر.

وسمير غانم امبراطور الفوازير من مواليد ١٥ نوفمبر ١٩٣٧ حصل على بكالوريوس الزراعة فى جامعة الاسكندرية ولكنه بعد تخرجه فى الجامعة كون هو والثنائى جورج سيدهم والضيف أحمد فرقة ثلاثى أضواء المسرح ليقدم هذا الثلاثى العبقرى الكثير والكثير من الأفلام والاسكتشات الرائعة أشهرها «كوتوموتو» كما شاركوا فى عدد من المسرحيات مثل «حدث فى عزبة الورد» و«الرجل اللى اتجوز مراته» و«حواديت».

انفصلت الفرقة فى نهاية الستينيات وانفرط عقدها تماماً برحيل الضيف أحمد عام ١٩٧٠ واتجه سمير للمسرح مع صديقه جورج سيدهم ليقدما معا فاصلاً من الأعمال الرائعة مثل المتزوجون وأهلا يا دكتور.

كانت الثمانينيات بداية مرحلة جديدة فى مشوار النجم سمير غانم عندما قدم هو والعملاق فهمى عبدالحميد فوازير «سمورة وفطوطة» والتى أحدثت بشخصية فطوطة طفرة فنية غير مسبوقة وأصبحت شخصية فطوطة رمزاً للأطفال فى هذا الوقت واستمر نجاح فطوطة حتى قرر سمير التوقف عن تقديمها حتى لا يحرق الشخصية الناجحة التى ابتكرها. وقدم سمير غانم ما يقرب من ١٠٠ فيلم أشهرها «أهلا يا كابتن» و«عضة كلب» و«الغشيم» و«يارب ولد» و«سكة العاشقين» و«فقراء ولكن سعداء» و«جواز على الهوا» و«حبيبتى شقية جداً» و«٣٠ يوم فى السجن» و«٢٤ ساعة حب».

وعلى الشاشة الصغيرة لمع سمير غانم فى مسلسلات ظلت علامة بارزة فى تاريخ الدراما مثل حكاية ميزو ورجل شريف جداً والكابتن جودة ومازال سمير يمتعنا بأدائه الكوميدى المميز وأعماله التى ستظل محفورة فى قلوب الجميع.

■ مصطفى حمدى

رمضان الفنانين.. عزومات وبلاتوهات ..وصلاة فى المساجد الشهيرة



شهر رمضان له عادات وطقوس خاصة فى حياة المشاهير، فالعبادة والصوم والصلاة قاسم مشترك بينهم وكذلك زيارات الأقارب والأصدقاء، ولكنه يختلف من فنان لآخر فمنهم من يقضيه فى البلاتوه لاستكمال أعماله الفنية الدرامية التى تعرض خلال الشهر الفضيل، ومنهم من يتابع مسلسلات التليفزيون، أما البعض الآخر فينتظر شهر رمضان بفارغ الصبر ليقضيه بين عائلته بعد انشغاله بتصوير أعماله طوال العام.. ملحق «والله لسة بدرى يا شهر الصيام» شارك بعضهم فيما يقوم به خلال يومه الرمضانى.

فى البداية قالت الفنانة مى عزالدين إن شهر رمضان هو شهر العبادة وأفضل أيام اعيشها مع والدتى واقاربى حيث أواظب على زيارتهم وتكثر عزومات الإفطار لنجتمع يومياً تقريباً على سفرة واحدة، أما عن يومى فى رمضان فهو يبدأ فى المطبخ مع والدتى أساعدها فى طهى بعض الأكلات المختلفة فأنا شاطرة فى بعض الأكلات المصرية مثل الملوخية بالأرانب والمكرونة.. حتى يحين أذان المغرب وبعد الإفطار أصلى التراويح وأتابع التليفزيون من برامج ومسلسلات.. وليست جميعها بالطبع.

وأضافت مى عز الدين: أن هذا العام يختلف بالنسبة لى فلأول مرة أقدم عملاً بحجم مسلسل «قضية صفية» ولذلك أتابع رد فعل الجمهور منذ بداية عرضه وأتمنى أن أكون قدمت عملاً يحترم الجمهور.

■ أحمد سعد

أما المطرب أحمد سعد فتختلف عادته كثيراً فى شهر الصيام، فالصباح الباكر هو أجمل ساعات يقضيها فى التقرب لله من خلال الصلاة والدعاء ويقول: شهر رمضان هو الوقت الوحيد الذى تجتمع فيه الأسرة المصرية حول مائدة واحدة وتختلف فيه مسار ساعات اليوم عن أى توقيت قبل ذلك.. فقبل الإفطار تكون قراءة القرآن ونجتمع وقت أذان المغرب لتناول الإفطار وبعدها أخرج مع عائلتى لبعض الأماكن الشهيرة التى تملأها روح الشهر الكريم.

ويضيف أحمد سعد أن طقوس شهر رمضان التى اعتاد عليها كل عام مع أقاربه وأصدقائه قيامه بالسحور فى أحد الأماكن العتيقة والشعبية مثل الحسين والسيدة نفيسة وبعدها يصلى صلاة الفجر فى مساجدها الشهيرة.

وتقول المذيعة والممثلة اللبنانية رزان مغربى إنها اعتادت أن تقضى شهر رمضان فى مصر وقالت بحكم عملها تسافر للعديد من الدول العربية الأخرى خلال شهر رمضان ولكنها لم تجد مثيله فى أى دولة أخرى مثل مصر، حيث تزدحم الشوارع المصرية من أصغر طفل إلى الشيخ الكبير، وأضافت أن يومها فى شهر رمضان تقضيه داخل البلاتوه بين تصوير أعمالها الفنية التى تعرض على شاشة التليفزيون وأن برنامجها الشهير «لعبة الحياة» يضطرها لقضاء معظم الوقت فى بلاتوه التصوير بـ٦ أكتوبر.

وقالت إنها تعشق المظاهر الرمضانية فى مصر والتى لم تجدها فى أى دولة أخرى منها بائع العرقسوس والمسحراتى والفانوس الذى تحتفظ به كل عام.

■ شيماء بكر

■ رزان

■ مي عزالدين

مصطفى شعبان: بيروت خطفتنى من أسرتى وأصدقائى

رغم عشقه للتجمعات العائلية خلال أيام الشهر الكريم خاصة أنه يعيش فى حالة كبيرة من السعادة بسبب ردود الأفعال الطيبة التى يتلقاها عن دوره فى مسلسل «العار» إلا أن الفنان مصطفى شعبان اضطر إلى التضحية بكل هذه الأشياء بسبب ارتباطه ببعض الأعمال فى بيروت مما جعله يقضى لأول مرة معظم أيام شهر رمضان هناك.. حيث يرى أن بيروت قد خطفته من أسرته وأصدقائه لأول مرة فى حياته فهو لم يغب عن مصر أبداً خلال شهر رمضان.

ورغم حب مصطفى شعبان لهذا البلد الساحر إلا أنه اشتاق للجو الروحانى الذى ينتشر فى مصر واعتاد على الاستمتاع به منذ كان طفلاً صغيراً، حيث يتسابق مع الزمن للانتهاء من أعماله فى بيروت حتى يعود ويستمتع فى مصر بالأيام الأخيرة من شهر رمضان حيث اعتاد على الاعتكاف.

مصطفى شعبان أكد أن هذا الشهر له طقوس خاصة اعتاد عليها حيث لا يرحب بالخروج والسهر خلال هذه الأيام التى يجدها فرصة مناسبة للتقرب إلى الله بصورة أكبر من العادة حيث يخرج بعد ذلك من هذا الشهر الكريم وهو فى راحة نفسية كبيرة بسبب هذا التقرب خاصة أنه معظم السنوات الماضية كان حريصاً على أداء مناسك العمرة حيث يعتكف خلالها أمام الكعبة الشريفة ويدعو الله باستمرار مما يجعله يستأنف حياته بعد ذلك من نقطة جديدة وراحة شديدة تساعده على استكمال حياته بذهن صاف وبال هادئ.

ويعيش مصطفى فى بيروت حالة من السعادة بسبب الجمهور الذى التقى به هناك وأثنى على شخصية مختار التى أصبحوا ينادونه بها مما جعله يشعر بنجاحه، خاصة أنه قطع أعماله الأسبوع الماضى فى بيروت وعاد لمدة ٤٨ ساعة لتصوير إحدى حلقات برنامج «مصر النهارده» حيث تم استضافته احتفالاً بنجاح العمل.

■ أمنية يحيى

مى سليم:

أمارس الرياضة قبل الإفطار وأعشق الكنافة!

المطربة مى سليم لها طقوس خاصة تحرص على القيام بها فى شهر رمضان.. وتقول: أعتبر شهر رمضان فرصة كبيرة لممارسة الرياضة بشكل منتظم لتحسين لياقتى البدنية. كما أحرص على قراءة القرآن الكريم فى نهار رمضان.

وتحكى مى سليم أن ذكرياتها مع رمضان مرتبطة جداً فى ذهنها «بالشقاوة» حيث تؤكد أنها كانت طفلة شقية جداً تقوم بفرقعة «البمب والصواريخ» مع أصدقائها قبل الإفطار كما كانت تشترى العديد من الفوانيس الملونة حيث تتجول بها بعد صلاة العشاء.. أما الآن فهى تقوم بشراء فوانيس جديدة وتهديها لأبناء أصدقائها.

مى سليم تعترف أنها لا تجيد الطبخ بشكل كبير ولكنها بارعة فى طبخ الأكلات الأردنية المختلفة، وتقول: أنا «بموت» فى تناول المقلوبة على الإفطار.. ولكن بالنسبة للسحور أحب أن تكون وجبة خفيفة ولا أحب الإكثار من الطعام فى رمضان حتى لا أفاجأ بزيادة وزنى فى نهاية الشهر.

أما بالنسبة للحلويات فتقول مى سليم: أنا عاشقة للكنافة وأجد لها طعماً مميزاً فى شهر رمضان عن باقى الشهور.. ورغم أنى أحب الحفلات إلا أننى فى الشهر الكريم أفضل أن أكون بيتوتية وأن أمارس الرياضة يومياً ولكن لو اضطررت للخروج أقوم بزيارة أهلى.

مى سليم تقول إنها تحرص على ارتداء الملابس المحتشمة فى رمضان خاصة العبايات المطرزة.. وتضيف: حتى فى الحفلات والخيم الرمضانية أحرص على ارتداء ملابس مناسبة للشهر الكريم كما أكون متسامحة بشكل أكبر.

■ أميرة رضا

■ مى سليم

نهال عنبر:

رمضان أمريكا وقبرص.. شكل تانى!

شهور رمضان التى مرت عليها خارج مصر، كانت بمثابة تجربة لا يمكن أن تنساها، حيث تقول الفنانة نهال عنبر إنها اضطرت أن تعيش مع شقيقها فى أمريكا فترة طويلة للدراسة وإتمام شهادة الثانوية العامة، وكانت ساعة الإفطار هناك فى هذا الوقت تبدأ فى العاشرة والنصف مساء وهو وقت متأخر جداً وقاسى فى الصيام والمذاكرة معاً.

وتضيف نهال إنها رغم ذلك استمتعت جداً بهذه الفترة من حياتها والتجربة التى مرت بها هناك.

وتقول نهال إنه من المواقف التى لا يمكن أن تنساها أيضاً عندما سافرت إلى قبرص مرتين وصادف أن كانتا خلال شهر رمضان، وكان ميعاد الإفطار أيضاً فى وقت متأخر وهو ما أثار تعجب «الجرسون» فى الفندق الذى كنت أقيم فيه، وكان يسألنى كل ساعة إذا كنت أريد أن آكل أو أشرب شيئاً، فأرفض، حتى ميعاد الإفطار متأخراً، وهو ما لم يكن يستوعبه.

ونهال رغم حبها للشهر الكريم وجوه المميز إلا أنها لم تستمتع به هذا العام بسبب وجود والديها فى المستشفى منذ فترة، مما جعلها تقضى معظم وقتها معهما، وبالتناوب مع شقيقتها فى حالة ارتباطها بميعاد تصوير، وأيضاً تضطر للإفطار داخل المستشفى.

■ أميرة شوقى



■ نهال عنبر

أحمد عزمى: زوجتى طباخة شاطرة تجيد طهى الأطباق الشرقية

الفنان الشاب أحمد عزمى.. يعد من الفنانين القلائل الذين ينجحون فى فصل حياتهم الخاصة عن حياتهم الفنية أو تقسيم أوقاتهم بالشكل الذى يرضيهم ويرضى من حولهم.. رمضان يمثل لعزمى حالة خاصة جداً يستغلها لقضائها مع أسرته الصغيرة خصوصاً أن أضواء الشهرة تستنفد وقته ولهذا يعتبر هذا الشهر راحة له من أضواء الشهرة وليخرج مع زوجته وابنه الصغير أدم فى تلك الأيام ويقضيها ما بين القاهرة والاسكندرية للاستجمام وإعطاء أسرته كل الحق فى قضاء أجازة ممتعة.. وبعيداً عن الأسرة كان أحمد عزمى قد قضى الأيام الأولى من الشهر الكريم مع خالد صالح فكان فور انتهائهما من التصوير يذهباً معا إلى أى مكان يلتقطان فيه أنفاسهما بعيداً عن البلاتوه.. وعزمى يعشق الأكل فى البيت فهو يؤكد أن زوجته طباخة شاطرة تجيد طبخ العديد من الأصناف الشرقية الشهيرة مثل الفتة وجميع أصناف المحاشى وطواجن اللحوم مع الحلويات لذلك أشعر بالراحة داخل بيتى ولا أرغب فى تناول الأطعمة خارج منزلى، وإذا اضطررت للأكل بعيداً عن مطبخ زوجتى أشعر بمشكلة كبيرة.

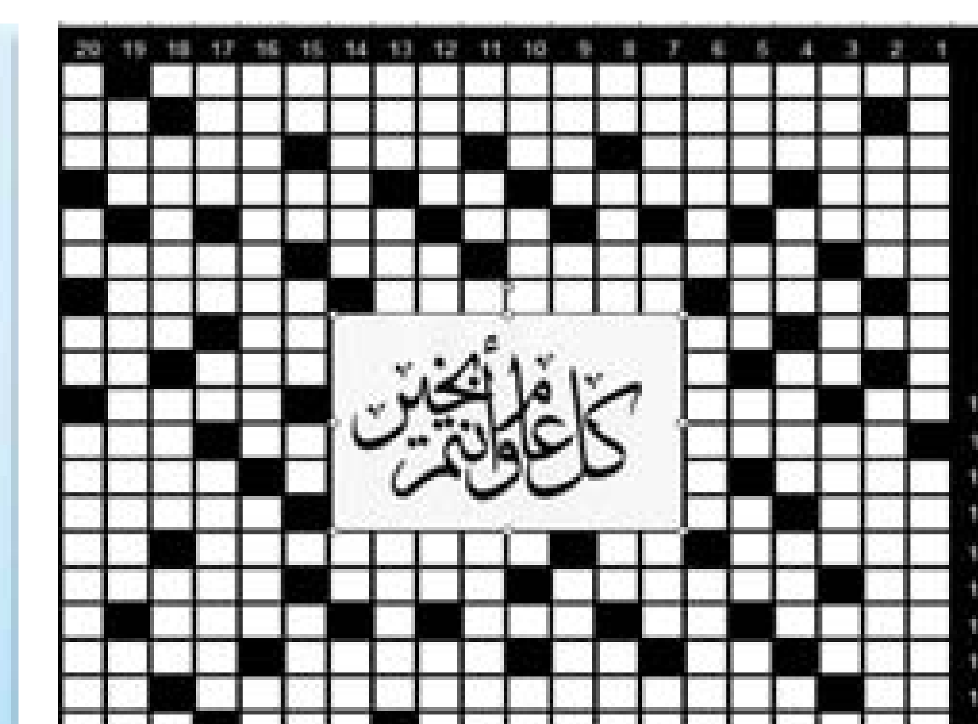
■ ياسر رامى

■ سمية الخشاب

سمية الخشاب: أجيد إعداد الصيادية والأسماك والجمبرى

بعد أن حرمت طوال السنوات الماضية من الاستمتاع بالجو الأسرى فى رمضان بسبب ارتباطها بتصوير مسلسلاته الرمضانية التى تمتد حتى الأيام الأخيرة من الشهر فلا تجد وقتاً للاستمتاع بطقوس رمضان المعتادة.. هذا العام اختلف الأمر واستعادت الفنانة سمية الخشاب لأول مرة أيام وليالى الشهر الكريم حيث وسط اسرتها وارتبطت فقط بتسجيل مسلسل إذاعى بينما تأجل مشروعها التليفزيونى للعام المقبل وهو ما تراه سمية أمراً إيجابياً مؤكدة أن الزحام الذى شهدته مسلسلات رمضان هذا العام ظلم أعمالاً جيدة كانت تستحق ظروفاً أفضل لمشاهدتها.. وتضيف سمية: تأجيل المسلسل أعطانا فرصة أكبر لبدء التصوير فى وقت مبكر حتى لا يستغرقنا التصوير حتى شهر رمضان وقد عانيت من قبل كثيراً بسبب ذلك حيث كنت أصور معظم الأعمال حتى الأيام الأخيرة من رمضان ومنها «ريا وسكينة» و«حدف بحر».. ولأنها اسكندرانية فإن للمأكولات البحرية مكانة خاصة فى مطبخها والتى تجيد طهيها بنفسها وتجد سعادة كبيرة حين تقدمها لأسرتها. وتقول سمية إنها تجيد عمل «الصيادية» وأكلات متنوعة من الأسماك والجمبرى.. وتؤكد أن سعادتها كبيرة لأنها تقضى جانباً من شهر رمضان مع والدتها وشقيقها بالاسكندرية وهو ما أعادها لأيام الطفولة والبراءة حيث كان طعم رمضان مختلفا.. وكان أهم ما تحرص عليه «فانوس رمضان» الذى لا تتنازل عنه حتى الآن.

■ انتصار دردير



الأفقية:

١ - ولد الرسول الكريم محمد (ص).
٢ - صاحب لقب الإمام الأعظم - من الأمراض.
٣ - أخت الرسول الكريم محمد (ص) فى الرضاعة - كف - مشروب منبه «مكوسة» - يعالج.
٤ - مفرد أركان - يعترض فى عناد - فك - غزوة إسلامية شهيرة.
٥ - منطق فصيح - عاد - آلة موسيقية.
٦ - متشابهان - سورة قرآنية - للاستثناء - نقبل.
٧ - مدينة فرنسية - سورة قرآنية «معكوسة» - جمع برج.
٨ - رجاء - للنفى - يخصه - تقوى.
٩ - دار - الـ.... سورة قرآنية - والدة.
١٠ - حرف أجنبى «معكوسة» - بهر - مفرد معامل.
١١ - اتان - شعور - آخر وعمق الشىء.
١٢ - قسم - خلاف أيمن.
١٣ - «الـ...» عاصمة فلسطين «معكوسة - اجتهد - من الأبراج.
١٤ - اعترض فى عناد «معكوسة» - كثير - الوسط فى كل شىء «معكوسة» - حرف أجنبى.
١٥ - أنعم - مواطن دولة عاصمتها مدريد «معكوسة» - جمعهم - جامبو «مبعثرة».
١٦ - «الـ...» من أسماء الله الحسنى «معكوسة» - متشابهان - نبات متسلق - علم «معكوسة».
١٧ - آلة رفع - هز - رمز رياضى - دولة عربية - طعم.
١٨ - أضخم نغمة «معكوسة» - من المبشرين بالجنة «معكوسة» - نهر أوروبى.
١٩ - مرضعة الرسول محمد (ص) - مقياس الزمن - متشابهة.
٢٠ - من أمهات المؤمنين.

الرأسية:

١ - أول شهيد فى الإسلام - من أبطال فيلم فجر الإسلام «معكوسة».
٢ - من المعادن «معكوسة» - صاحب كتاب الناسخ والمنسوخ.
٣ - فن غنائى دينى «معكوسة» - متشابهة - اسكن «معكوسة» - ثلث شاش - للنداء.
٤ - والدى - آلة موسيقية - ٢٤ قيراط - حرف أجنبى - متشابهة.
٥ - عاصمة افريقية - متشابهة - قط - مدينة فرنسية - راحة «مبعثرة».
٦ - المفصل بين الساق والقدم «معكوسة» - من أسماء الله الحسنى - الخطاب.
٧ - هناء «مبعثرة» - دق «معكوسة» - توط - أول فدائى فى الإسلام.
٨ - حرف أجنبى - «الـ...» من أسماء الله الحسنى - لمس - الشتيمة.
٩ - استعداد للقتال - متشابهان - من أسماء يوم القيامة.
١٠ - ميثاق - من أقرابك - جسد «معكوسة».
١١ - والد «معكوسة» - ود - عاصمتها مانيلا.
١٢ - برهان - للتعريف - سائل الحياة - تفر «معكوسة».
١٣ - ضمير المخاطب - حرف أبجدى «معكوسة» - (......) الجبالى أول قاضية مصرية.
١٤ - من خالط لون شعره بياض «معكوسة» - شمل - شهر قبطى.
١٥ - متشابهان - للتمنى - أدور - متشابهان - يقوم بوزنه «معكوسة».
١٦ - أول شهيدة فى الإسلام «معكوسة» - أثنى - من الحواس.
١٧ - عاصمة بريطانيا - ثلث ثور - مرض «معكوسة» - ولاية أمريكية.
١٨ - تجدها فى الأدوات - مكبل - فار - للتفسير.
١٩ - مفرد أسواق - من أشهر الأفلام الدينية - متشابهة.
٢٠ - حرف جر - «الـ...» من أسماء الله الحسنى - من الأقارب - لقب سورة الرحمن.

أين أنت يا كنافة ماما؟؟

بقلم: **ياسر قطامش**

فى شارع «ڤيابادوڤا» بميلانو كانت إقامتى طوال شهر رمضان منذ ٣٠ عاماً لم أصم يوماً واحداً «اللهم سامحنى واغفر لى» لأنى كنت شاباً صغيراً «فافى» غير ناضج واليوم طويل جداً فالمغرب ٩ مساء ناهيك عن فاتنات ميلانو الكاسيات العاريات كنت سعيداً جداً رغم الغربة والبهدلة بالعمل مع سنيور إنذو صاحب المطعم وزوجته العجوز «القرشانة» وسنيورة أنيتا وشد ما كان يضايقعى هو حرمانى من الكنافة والقطائف وأكل أمى فى رمضان وكنت أتردد على المركز الإسلامى وكأنى صائم - شفتم البجاحة - لأحظى بوجبة إفطار تذكرنى بمصر.. كنت أتلهف على أخبار مصر البايتة فى الجرائد التى تصل ميلانو بعد يومين من صدورها ولم يكن وقتها موبايل ولا نت ،حزنت لوفاة رشدى أباظة وشاه إيران وأنا فى الغربة وكنت أقتل حزنى على فراق الأهل بالتسكع فى الشوارع وميدان «بياتسا الدومو» الشهير بكنيسته الضخمة والحمام المرفرف وباعة الجيلاتى.. استوقفتنى يوماً فتاة جميلة ولاغتنى بالإشارة وبعض الانجليزية خفت منها رغم جمالها لأن فى ذراعها «زرقة» من الحقن يعنى مدمنة وتريد الصحبة نظير ثمن المخدرات طيب أخلع منها ازاى؟ أخذتها إلى بار يجلس فيه المصريون «الصيّع» وتركتها معهم وخلعت أنا.. وهذا البار إذا قامت فيه خناقة بين المصريين كان البوليس الإيطالى يخشى الاقتراب منه ويختفى حتى تنتهى الخناقة ثم يظهر!!.. كانت المفاجأة بعد ١٤ يوماً فقط من العمل أن صاحب المطعم استغنى عن خدماتى وقال لى: أنت فى إجازة لمدة شهر.. ليه يا عم «إنذو» هو أنا لحقت اشتغل قال لى: فيه «فيريا» يعنى إجازة فى ميلانو كلها والناس تذهب إلى فينسيا وچنوة ونابولى للتصيف ولا يبقى فى ميلانو سوى المقاطيع «يقصد المصريين».. اصطادنى واحد مصرى وقال لى: ولا تزعل نفسك خذ شنطة الاكسسوارات دى وصلها لأهلى فى مصر وهاديك ألف جنيه شعرت من شكله انه بتاع مخدرات مش بتاع اكسسوارات، عملت انى عبده العبيط ووافقته ثم زوغت منه.

للحديث بقية..

اعداد : **ياسر سعيد**

٨   ١٤   ٢٥   ٥=١٥
١   ٨   ٦   ٣=٣٠
٩   ٢٤   ٢٠   ١٠=١٠
١   ٦   ٥   ٢=٢٠
٧   ١٢   ٨   ٢٠=٤
١   ٩   ٥   ٢=١٨
٦   ١١   ١٧   ٤=١٥
١   ٦   ٨   ٢=٣٢
٥   ١٦   ٥   ٩=٥
١   ١١   ٦   ٣=٦٠

ضع العلامة الحسابية المناسبة بين الأرقام بحيث تجد الناتج النهائى صحيحاً:

بخيل

● اشتهر أحد البخلاء.. فقيل له إنه يوجد من هو أبخل منه فأراد أن يراه، وعندما طرق عليه الباب خرج له البخيل وقد غطى إحدى عينيه بيده، فسأله البخيل لماذا تغطى إحدى عينيك بيدك؟ فقال: إن من التبذير أن أنظر إلى الدنيا بعينين.

ثلاثون

● قيل لبعض الحمقى: كيف قضيتم رمضان؟ فأجابوا: اجتمعنا ثلاثين رجلاً فصمناه يوماً واحداً.

مات الحمار

● ضاع لرجل حمار فنذر أن يصوم ثلاثة أيام إن وجد الحمار، وبعد فترة وجد حماره فأوفى بنذره وصام ٣ أيام وما أن أتم الصيام حتى مات الحمار فقال: لأخصمنها من شهر رمضان.

منهل اللطايف

● كانت الكنافة والقطايف فى رمضان موضوع تنافس بين الشعراء وكان لجلال الدين السيوطى قصيدة بعنوان «منهل اللطايف فى الكنافة والقطايف». ويذكر المؤرخون أن الكنافة صنعت خصيصاً للخليفة الأموى سليمان بن عبدالملك ولكن البعض يؤكد أنها صنعت للخليفة معاوية بن سفيان.. وبذلك تكون صناعتها بدأت فى العصر الأموى.

سريع البلع

● قال أحدهم لبخيل: لم لا تدعونى على الإفطار فى يوم؟ فأجاب البخيل: لأنك سريع المضغ والبلع إذا أكلت لقمة هيأت للأخرى.
فرد الرجل: أتريد منى إذا أكلت لقمة أن أصلى ركعتين ثم أعود إلى الثانية؟!

من السماء

● مر رجل طفيلى على قوم وكانوا يأكلون وأغلقوا الباب دونه، فصعد فوق الجدار وقال: منعتونى من الأرض فجئتكم من السماء.

الماء الحلو

● يعتقد البعض أن ليلة القدر يتحول فيها المالح إلى حلو، حيث كان الأتقياء يجلسون وأمامهم إناء فيه ماء مالح وبين حين وآخر يتذوقون طعمه ليروا هل أصبح حلواً أم لا، فإذا أصبح الماء حلو المذاق يتأكدون أن هذه هى ليلة القدر.

المواطن المحروم ومذيعون خمس نجوم

بقلم: **محمود رضوان عزوز**

بعض المذيعين ليس لهم شغلانة فى رمضان إلا الحديث عن الأكل والشرب واللحس واللهط وتحولوا بقدرة قادر فى هذا الشهر الفضيل إلى خبراء فى جميع أنواع الأطعمة ويعرفون ما يجعلك تنتفخ وما يجعلك «تفسى» وما يجعلك تتخن وما يجعلك تخس وما يجعلك تتكرع ناراً ويتحول فمك المسمسم إلى كور أو كير إن صح التعبير يا عم بكير ويا أخت عبير وأغلب هؤلاء المذيعين أبناء ذوات لا يعرفون شيئاً عن فحل البصل وذكر الباذنجان و«قرعة المش» والعصيدة فهؤلاء المذيعون لا يعرفون إلا أسلوباً واحداً فى الأكل ألا وهو اللحس والنقنقة ولا يعرفون أن هناك أسلوباً آخر تتبعه الغالبية العظمى من المصريين ألا وهو النحت والطحن.

مش نازلة المية جوه الذور - وأنا مقهور قوى ومعذور، ولما اطل على الشاشة - يطل علىَّ واد أمّور - لا عمره غمّس بصارة - ولا شاف البصل مكسور. ويقول: «عليك وع الرومى» - وع «الفيومى» أبو منقار وسيبك م الخيار يابنى - ويغور الفول بزيته الحار ويغور المش بديدانه - تاكله كأنه مية نار. وتنفخ نار كأنك كور - لكن اللحمة والبامية تخلى الوش يطلّع نور. واوعى ياواد تعيش طرطور. واوعى ياولدى تتسرع وتتكرع فى وسط طابور.

حل العدد الماضى :

4	2	3	7	9	5	8	1	6				1	4	9	6	3	7	5	8	2
8	6	1	3	2	4	5	9	7				3	6	8	2	5	4	1	9	7
5	7	9	1	8	6	4	3	2				2	5	7	8	9	1	4	3	6
2	3	8	4	7	1	9	6	5				6	9	4	5	1	2	8	7	3
1	5	7	9	6	8	3	2	4				8	1	3	4	7	9	6	2	5
6	9	4	5	3	2	7	8	1				5	7	2	3	8	6	9	4	1
9	4	5	2	1	3	6	7	8	9	2	5	4	3	1	7	6	8	2	5	9
7	8	2	6	5	9	1	4	3	7	8	6	9	2	5	1	4	3	7	6	8
3	1	6	8	4	7	2	5	9	3	4	1	7	8	6	9	2	5	3	1	4
						8	9	7	5	6	3	2	1	4						
						5	2	6	1	7	4	3	9	8						
						4	3	1	2	9	8	6	5	7						
2	8	7	6	5	9	3	1	4	6	5	2	8	7	9	5	6	2	1	3	4
3	4	9	1	8	2	7	6	5	8	3	9	1	4	2	3	7	8	6	5	9
1	5	6	7	4	3	9	8	2	4	1	7	5	6	3	4	9	1	7	2	8
4	7	2	9	3	8	6	5	1				7	8	4	2	1	6	5	9	3
6	9	8	5	2	1	4	3	7				3	1	6	8	5	9	4	7	2
5	1	3	4	7	6	2	9	8				9	2	5	7	3	4	8	1	6
8	6	1	2	9	7	5	4	3				2	5	8	1	4	3	9	6	7
7	3	5	8	6	4	1	2	9				4	9	7	6	2	5	3	8	1
9	2	4	3	1	5	8	7	6				6	3	1	9	8	7	2	4	5

كوكتيل سودوكو

سودكو «٥ و١» عبارة عن ٤ شبكات تتوسطهم شبكة خامسة فى المنتصف مركزية المطلوب منك عزيزى غاوى توزيع الارقام من ١ إلى ٩ فى الشبكات الاربعة بالتنسيق مع الشبكة المركزية الخامسة بحيث لا يكرر رقم الواحد فى العمود الواحد افقيا او رأسيا.

فستان الملكة

● كانت السلطانة ملك أرملة السلطان حسين كامل فى عصر المماليك تخرج فى موكب لتوزيع نقود ذهبية على الأطفال وكانت ترتدى فستانا طويلاً وعلى الطفل أن يقبل ذيل فستانها فتقوم السلطانة بإهداء كل طفل كيساً صغيراً من الحرير يحمل عشرة ريالات ذهبية وكان الريال فى حجم المليم.

مسابقة أعواد الثقاب:

حرك عود ثقاب واحد لتصبح العمليات الحسابية الآتية صحيحة

الحل:

ذكريات رمضانية (جالون اللبن والتكافل الإجتماعى)

لم أعرف معنى التكافل الإجتماعى بين الناس بشكل واضح عندما كنت طفلا فى نهاية الخمسينيات وبداية الستينياتبقريتى أوليلة مركز ميت غمر بمحافظة الدقهلية إلا فى شهر رمضان خاصة فى الأيام العشر الأخيرة منه وكانت صفة الفقر هى الغالبة على معظم سكان القرية والتى تعد الآن من كبر قرى الجمهورية على الإطلاق.

كانت معظم المنازل بها يتكون من دور واحد ومبنى من الطوب اللبن وكان يوجد بكل منزل مكان مخصص للدواب يوجد به فى الغالب جاموسة وحمار ونادرا ماكان يوجد من أبناء القرية من يملك أكثر من ذلك. وكانت هذه الجاموسة بمثابة رأس مال كل فلاح بالقرية وقد شاهدت والدى رحمة الله عليه يطلب من والدتى أن تعد كل ليلة إناء كبيرا من اللبن الحليب ليتم إرساله لبعض الجيران الذين لايتوفر عندهم جاموسة تنتج لهم هذا اللبن الذى يحتاجه عمل الكعك والبسكويت حتى يتمكنوا من عمل مايحتاجونه من كعك وبسكويت دون أن يلجأوا إلى شراء أى لبن حليب من أحد.. وكان مايأمر به والدى يستمر طوال العشر الأواخر من رمضان لكل الجيران الذين ليس عندهم جاموسة توفر لهم ذلك حتى ولو كانوا يبعدون عنا مئات الأمتار.. وكان يفعل ذلك لأنه كان يشعر. ومثله بقية أهل القرية. أن هذا هو الواجب بين أهل القرية وبعضهم البعض . إلى أن جاء يوم وحدث أن قمنا ببيع الجاموسة التى كانت عندنا لظروف لاأتذكرها حتى فوجئت بكل المنازل الموجودة بجانبنا ترسل لنا كل يوم جالونا كبيرا من اللبن الحليب مثلما كان والدى يفعل تماما لنصنع به مانشاء طوال المدة التى لايوجد عندنا جاموسة أخرى وزادت هذه الظاهرة فى رمضان لدرجة أن كثرة اللبن الحليب التى يرسلها لنا الجيران كانت فوق طاقتنا ولانحتاجها كلها فكان والدى يرجو كل من يأتى وهى يحمل كميات لبن إضافية أكثر مما نحتاجها أن يؤجلها لليوم التالى خوفا من فسادها لكثرة مايأتى لنا.

■ رفعت فياض

لسه بدرى ياشهر الصيام

الإشراف: هشام عطية

الديسك: مصطفى حمدى ـ شادى أنور

ريشة الفنانين: سيد عبد الفتاح ـ هانى شمس ـ سعيد أبو العينين

المدير الفنى: محمد الحداد

أخبار اليوم

لسه بدري يا شهر الصيام

■ السبت ٢٥ من رمضان ١٤٣١هـ ■ ٤ من سبتمبر ٢٠١٠م ■

بعد المغرب

لأنه أكل كبد ذئب!

التاريخ المصرى مليء بالكنوز. وإذا أراد المؤلفون ومحترفو الإعداد التليفزيونى أو السينمائى أن يجدوا آلاف القصص التى تصلح للعرض على الناس.. فما عليهم إلا التنقيب فى أحداث الماضى المصرى.. فى الاسكندرية وحتى أسوان.. فى الصعيد وفى وجه بحرى.. فى الصحراء المصرية وفى شواطئ البحر.. وعلى ضفاف النيل.

أذكر وأنا طفل صغير فى قريتى أننى كنت أنتظر بلهفة رجلاً كان يجلس كل يوم على مصطبة جدى يروى له حكايات عجيبة يقول عنها إنها من التاريخ.. ويعلم الله إن كانت حقيقة تاريخية أم إنها كانت من بنات أفكاره.. والغريب أن هذه الحكايات التى مازلت أذكرها عندما أستحضرها اليوم أجد أنها منطقية وليست خارقة كما كانت تبدو أيام زمان.. طبعاً ما عدا بعض الحكايات التى اعتمدت على الخرافة والتخريف.

كان الرجل «الحكاى» يجد لذته الكبيرة فى أن الآذان تنصت له.. وكان الناس يجدون متعتهم وهم يستمعون للغريب من الحكايات التى كان يقسم صاحبنا أنها حدثت بالفعل.. ومن أمثال ما كان يقصه الرجل فوق المصطبة حكاية الفلاح الذى يسكن قبلى القرية.. والذى اشتهر بجرأته الشديدة وبقوته البدنية المتميزة وحكى لنا الرجل حكاية ذلك الفلاح وسر قوته فقد اصطاد ذئباً وذبحه وأخرج كبده وأكلها.. ومن يومها اكتسب تلك القوة الخارقة.. كما حكى لنا حكاية الفلاح الغامض الذى يعيش وحيداً ويرفض الزواج لأنه متزوج من جنية.. أغنته عن كل شيء فهى تحضر له الغذاء والفاكهة وتغنيه عن السعى على معيشته.. والغريب أن ذلك الشاب عثر عليه ميتاً فى منزله بعد ذلك وكانت الوفاة طبيعية!

لا أدرى لماذا تذكرت هذا «الحكاى».. وأنا أتابع المسلسل الرائع «شيخ العرب همام» الذى نتمتع به فى رمضان.. هذا المسلسل الناجح شهادة لتاريخ مصر العظيمة ولفنانى مصر البارعين وللمخرج المبدع وللكاتب الماهر.

عبدالفتاح الديب







على مزاجي

بقلم: **سعيد إسماعيل**

«يتعهد البنك الأهلى المصرى بدفع مائة قرش صاغ لحامل هذا السند».. هذه العبارة كانت مكتوبة بخط ثلث جميل على أوراق العملة المصرية من فئة الجنيه، قبل قيام ثورة ٢٣ يوليو ١٩٥٢، وكان الجنيه الذهب -صورة الملك- يساوى فى ذلك الوقت سبعة وتسعين قرشا ونصف القرش.. أى انه كان أرخص من الجنيه الورق بقرشين ونصف القرش!!

وعندما قرر قائد الثورة المصرية «المباركة»، مساندة الحركات الثورية فى الكونغو، وغانا، والجزائر، وكوبا، واليمن، و«بعزقة» فلوس مصر فى تلك البلاد بلا حساب، بالاضافة إلى تدهور الانتاج فى المصانع المصرية التى اصابتها قرارات التأميم العشوائية فى مقتل، بدأ الجنيه المصرى «المتعوس» فى التراجع والانهيار بالتدريج أمام العملات المختلفة، حتى أصبح الدولار الذى كان سعره ثلاثة وأربعين قرشا مصريا يقترب من ستة جنيهات مصرية، وأصبح الجنيه الذهب يساوى ألفا وخمسمائة وستين جنيها ورقيا!!

مصيبة «سودة» طبعا.. غرست بذورها الثورة «المباركة» لنجنى ثمارها الآن.. فالجنيه الذى كان يشترى مئتى رغيف عيش قبل الثورة، أصبح يساوى الآن أربعة أرغفة، أو رغيفين فى بعض المناطق، وما يقال عن العيش، يقال أيضا عن اللحمة، والفراخ، والسمك، والزيت، والسكر، والسمن، والجبنة، والفول والعدس.. وجميع السلع الاخرى بما فيها الخضراوات والفاكهة ولا علاقة لشهر رمضان المبارك بكل ذلك كما يتصور البعض!!

الأسعار لم ترتفع.. الجنيه هو الذى انهار.. والعامل فى المصنع، والفلاح فى الحقل، والموظف الجالس خلف مكتبه، هم المسئولون عن هذا الانهيار، والحل لن يكون إلا بأن يعمل هؤلاء بصحيح!! وكان الله فى عون الشعب المصرى الغلبان.. والحكومة سيئة الحظ!!



صينية فكاهة ولطايف

يكتبه: **محمد حلمى**



● جلس الرجلان على مائدة الرحمن التى أعدها أحد المرشحين للانتخابات، ثم اكتشفا أن مائدة الإفطار كلها فول بأشكال مختلفة، والخشاف مجرد بلح مبلول، فمال أحدهما على زميله قائلاً: لو اعرف ان الباشا «عُمَّال» ماكنتش جيت من أساسه.

● إنها حقاً فنانة محترمة.. فقد أصرَّت وبشدة على عدم أداء مشاهد القُبلات فى نهار رمضان، وتمسكت بأدائها بعد الفطار!!.

● الأول «يقرأ فى صحيفة»: بيقول لك كبار باعة العرقسوس فى البلد امتنعوا عن بيع العرقسوس فى رمضان.

الثانى: وعملوا إيه معاهم.

الأول: قبضوا عليهم بتهمة «تعطيش» السوق.

● شعر الطفل الخبيث بالعطش الشديد فتسلل إلى الثلاجة وفتحها وسحب زجاجة مياه وأخذ يشرب منها حتى اقترب من نهايتها، وهنا طبّت أمه عليه كالقضاء المستعجل ونهرته بشدة لأنه أفطر فى نهار رمضان. الولد الخبيث برر ما فعله قائلاً: نسيت يا ماما.. قالت له: نسيت فى أول بؤ، طيب وتانى بؤ؟!! قال لها: افتكرت انى نسيت.. قالت: طيب والثالث؟ قال: نسيت انى افتكرت وهكذا حتى فرغت الزجاجة.

● بتاع طرشى طلَّق مراته ٣ مرات، وعشان ترجع له، جابوا لها «مخلل».

● سألت المذيعة بائع الفول: من أحب الممثلين إلى قلبك؟ قال: الأستاذ الكبير عادل أدهم.. فسألته: وما أحسن الأدوار التى تذكرها له؟ قال بائع الفول: زكى «قدرة» فى فيلم السلخانة.

خبر عاجل

● فى رد فعل سريع على تحديد مساحات زراعة الأرز، اعتبر ربات البيوت وأصحاب العيال أن قرار الحكومة بالتضييق على زراعة الأرز بمثابة حرب معلنة على المحشى والكشرى والفتة والكفتة والرز باللبن، ومن المنتظر أن ينظموا وقفة احتجاجية يوم الوقفة فى تمام الساعة ٦ ورُز وخمسة بميدان أم محشى.

من أمثال الألفية الجديدة

– تتكحل بإبرة وتتخطط بفاس.

– يا داخل بين البصلة وقشرتها بصراحة انت عبيط!.



بل ريقك

● الممثل المفضل «لتاجر الياميش» اسماعيل «ياتين».

● أن تعلن زوجة «تاجر المكسرات» أنها كسبت أحسن «جوز»!.

● مرات «بتاع البلح» الناصحة «تبل ريقه» بكلمة حلوة.

● «النجار» يقطَّع الكنافة «بالمنشار».

● «الطبيب البيطرى» أحسن واحد يفهم فى «عين الجمل»!.

● إذا سألوا «صاحب السينما» العيد إمتى؟ يقول «الأسبوع القادم».

بعد الفطار الحلو ضحكة

كهربا

● – سمعت عن المواطن اللى عنده فكرة مشروع إنتاج الكهرباء من الزبالة؟

= على كده حساب الكهربا بالصفيحة مش بالكيلو

جوز

● – الغريب يا أخى ان مسلسل «عايزة اتجوز» هايخلص من غير ما نعرف مين جوزها؟

= جوز مين؟

– «جوز هند».. صبرى.

يا ساااتر!

● – عاوز أوجِّه دعوة لكل من اشترك فى تأليف وتمثيل صعايدة سات وحفيظة شو، وأسعد الله مساءكم، وجميع برامج ستاند آب كوميدى على النايل كوميدى وموجا كوميدى، للتبرع بكميات ضخمة من دمائهم.

= ليه بس يا جدع؟!

– عشان دمهم يخف شوية.

خُشخاش

● – امبارح كنت فى سهرة رمضانية مالهاش حل.

= أنا بقى كنت عايش مع سهرة مالهاش صاحب.

– ودى سهرة إيه اللى «مالهاش صاحب» دى؟!

= سهرة الخُشخاش.

قطايف

● – النهاردة فطرت فى مائدة مرشح تقيل أوى، وحصلت لى حاجة غريبة!

= إيه اللى حصل لك؟

– وأنا باكُل القطايف لقيت ورقة وقفت فى زورى.

= القطايف كانت محشية ورقة؟!

– أيوه.. ورقة بـ ١٠٠ جنيه.

كافيه

● – ماعندكش حاجة حادقة؟

= ليه؟

– أصلى فطرت فى مائدة صاحب «كافيه».

= ماشى.. بس عاوز الحاجة الحادقة ليه؟!

– لأن الأكل كان كله «معسِّل».

شِعر

● – أنا سمعت ان التليفزيون منع برنامج حلو عن الشعر فى رمضان؟

= ليه؟

– أصله كان عن أشعار أبو العلاء «المعرِّى».

الجماعة

● – شفت الإرهاب الفكرى؟!

= إيه بس اللى حصل؟

– «الجماعة» حرمونى من مشاهدة مسلسل الجماعة.

= أى جماعة بالظبط؟!

– «جماعتى».

كورة

● حتى بطولة العالم لكرة القدم «للمكفوفين» البرازيل كسبتها.

= طبعاً.. دى عيال بتجيب جوان «ع العميانى».. أنا بيتهيألى العيال دى بتشوف برجليها.

– صح.. طب انت عارف لما العيِّل البرازيلى عينه بتوجعه بيعملوا له إيه؟

= إيه؟

– بيحطوا له القطرة فى رجليه.

طاهر

● – السؤال اللى كنت منتظره من عمر طاهر فى برنامج «مصرى أصلى»، للأسف ماسمعتوش.

= وإيه هو السؤال؟

– السؤال هو: مين طاهر مصطفى؟

= هاهاها.. إذا كان الضيف مش عارف مين اللى «طاهره».. يبقى هايعرف مين طاهر مصطفى.